



SUGERENCIAS DEL CHEF

A large, empty rectangular frame with a thin blue border, intended for the chef's suggestions.



Nuestros MENÚS DE TEMPORADA
Our seasonal menus

MENÚ DEGUSTACIÓN DE TAPAS
Tapas tasting menu

Croquetas de jamón

Handmade ham croquettes

Patatas bravas "El Reloj"

Fried potatoes with spicy sauce

Surtido de embutidos Ibéricos y quesos

Assortment of Iberian cold meats and cheeses

Mejillones Gallegos a la Marinera

Galician mussels to "Marinera" style

Gambas Langostineras al Grill

Grilled prawns

Calamares a la Romana

Fried squids

Pan con tomate

Bread with tomato



21 €
IVA INC.

***Precio por persona

***Mín. 2 PAX

***Price per person

***Min. 2 PERS.



Nuestros MENÚS DE TEMPORADA
Our seasonal menus

MENÚ ESPECIAL DE LA CASA
Special menu of the house

25€
IVA INC.

***Precio por persona
***Min. 2 PAX

***Price per person
***Min. 2 PERS.



PRIMERO MAIN

Degustación de tapas
Tapas tasting



SEGUNDO SECOND

Entrecôte de Ternera Gallega (300 gr) con Guarnición
o
Suprema de Salmón al Grill con Aceite de Albahaca y Verduras

Galician Veal Entrecôte (300 gr) with garnish
or
Supreme of salmon to grill with Basil oil and vegetables



TAPAS

Pimientos del Padrón con Sal Maldon 4,95
Peppers of Padrón with Maldon Salt

Cazuelita de Chistorra a la Sidra 4,50
Casserole of "Chistorra" to Cider

Queso Seco 5.90
Cured Cheese

Queso Semi 5.50
Semicured Cheese

Tabla de Quesos 16.50
Table of Cheeses

Chupa Chups de pollo con salsa barbacoa 7.50
"Chupa Chups" of Chicken with Barbecue Sauce

Pan de coca artesanal con tomate 1,50
Handmade Coca Bread with Tomato

Frutos del mar, aliño crema de vinagre balsámico 7.50
Fruits of the Sea with dressing cream of balsamic vinegar

Montadito de solomillo de ternera Gallega con pimientos del Padrón 3,75
Iberian sirloin with zucchini and cheese

Patatas bravas "El Reloj" 3.75
Potatoes with spicy sauce "El Reloj"

Tacos de entrecot, cuatro quesos 7.50
Bits of entrecôte to the four cheeses

Queso de cabra en tempura con miel 5.90
Goat cheese in tempura with honey

Tartar de bacalao al estilo Reloj 7.50
Tartar of Cod to "El Reloj" style

Mejillones al vapor o Marinera 6.90
Steamed mussels or "Marinera" style

Brocheta de langostinos, calabacín y bacon 3.50
Brochette of prawns, zucchini and bacon

Chipirones a la Andaluza 7.90
Baby Squids to Andalusian style

Buñuelos de Bacalao con Allioli 6.50
Cod fritters with "Allioli"

Timbal de Escalibada con Ventresca de Atún 7.50
"Escalibada" with Tuna Belly





RESTAURANTE EL RELOJ

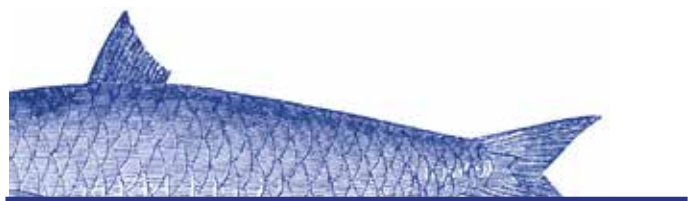
B A R C E L O N A

ENTRANTES

Ensalada Mezclum con Queso de Cabra	10,95 €
Tabla de Surtido de Ibéricos y Quesos Manchegos	19,50 €
Ensalada de la Huerta con Bonito y Espárragos	8,90 €
Jamón Ibérico D.O. Guijuelo , Pan con tomate	19,90 €
Nuestras Croquetas Caseras "El Reloj" (4 uds.)	7,90 €
Ensalada Cesar con su Salsa Casera	10,95 €
Espárragos Trigueros a la Brasa con Romesco	9,90 €
Pulpo a la Gallego con Patatas Cachelos	13,90 €
Nuestra Parrillada de Verduras de Temporada, con Salsa Romesco Casera	11,95 €
Calamarcitos Plancha , Mézclum con Vinagreta de Lima	13,70 €
Gambas al Ajillo con Guindilla	12,95 €

..... Pasta

Rigattoni a la Boloñesa, Parmesano	9,90 €
Tagliatelle a la Crema de Quesos	9,90 €
Espaguetis Salteados con Frutos del Mar (Gambas, Calamares y Verduras)	12,50 €



Pescados FRESCOS

Zarzuela de Merluza y Mariscos (Merluza, sepia, gambas, cigalas, mejillones y almejas)	22,50 €
Mariscada "El Reloj" (Bogavante, almejas, mejillones, cigalas, gambas, langostinos y navajas)	29,50 €
Sepia a la Plancha, Mil hojas de Tomate y Cebolla tierna	12,50 €
Lomo de Bacalao a la Muselina suave de Allioli	15,50 €
Merluza a la Plancha con Picada Ajo Perejil	13,70 €
Suprema de Salmón al Grill con verduritas	16,75 €

ARROCES Y FIDEUÁ

Paella Marinera (Langostinos, cigala, sepia, mejillones y almejas)	13,50 €
Paella Mar y Montaña (Sepia, mejillones, almejas, gambas, pollo y costillas)	13,50 €
Fideuá Negra con Sepia y Calamarcitos	13,50 €
Arroz Caldoso con Bogavante	17,50 €
Risotto a los Cuatro Quesos	13,50 €

NUESTRAS CARNES DE GALICIA

Chuletón de Galicia 500gr. servido a la piedra	23,00 €
Entrecot de Ternera Gallega en Salsa de Oporto, Cebolla Caramelizada al Vino Blanco	17,90 €
Solomillo de Ternera gallega en dos Salsas (Pimienta Verde y Roquefort)	21,90 €
Hamburguesa Gourmet (Ternera Gallega 250gr.)	14,50 €

..... CARNES

Pierna de Cordero asada, Patata Panadera	19,50 €
Magret de Pato a la Brasa, Puré de Manzana	14,70 €
Cochinillo Crujiente Asado 12 horas a baja temperatura con Cebollas al Vino Blanco	19,50 €
Bistec de Ternera a la Plancha con Patatas y Pimientos	11,90 €



INFANTIL

Calamares a la Romana	8,90 €
Canelones Gratinados	7,50 €
Escalopa a la Milanesa	8,90 €
Libritos de Lomo	9,90 €

*Todos acompañados de Patatas Fritas



RESTAURANTE EL RELOJ

BARCELONA

ENTRANTS

Amanida Mezclum amb Formatge de Cabra	10,95 €
Taula d'Assortiment d'Ibèrics i formatges Manxecs	19,50 €
Amanida de l'hort amb bonítol i espàrrecs	8,90 €
Pernil Ibèric D.O. Guijuelo , Pa amb tomàquet	19,90 €
Les nostres Croquetes Casolanes "El Reloj" (4 uts.)	7,90 €
Amanida Cèsar amb salsa casolana	10,95 €
Espàrrecs Trigueros a la brasa amb romesc	9,90 €
Pop a la Gallega amb Patates Cachelos	13,90 €
Graellada de Verdures de Temporada, Salsa Romesc	11,95 €
Calamarcets Planxa , Mesclum amb Vinagreta de Llima	13,70 €
Gambes amb alls i bitxo	12,95 €

..... Pasta

Rigattoni a la Bolonyesa, Parmesà	9,90 €
Tagliatelle a la Crema de Formatges	9,90 €
Espaguetis Saltejats amb Fruits del Mar (Gambes, Calamars i Verdures)	12,50 €



Peixos FRESCOS

Sarsuela de Lluç i Marisc (Lluç, sípia, gambes, escamarlans, musclos i cloïsses)	22,50 €
Mariscada "El Reloj" (Llamàntol, cloïsses, musclos, escamarlans, gambes, llagostins i navalles)	29,50 €
Sípia a la Planxa, Mil fulls de Tomàquet i Ceba tendra	12,50 €
Llom de Bacallà a la Mussolina suau d'allioli	15,50 €
Lluç a la Planxa amb picada d'all i julivert	13,70 €
Suprema de salmó al Grill amb verduretes	16,75 €

ARROSSOS I FIDEUÀ

Paella Marinera (Llagostins, escamarlans, sípia, musclos i cloïsses)	13,50 €
Paella Mar i Muntanya (Sípia, musclos, cloïsses, gambes, pollastre i costelles)	13,50 €
Fideuà Negra amb Sípia i Calamarcets	13,50 €
Arròs Caldós amb Llamàntol	17,50 €
Risotto als Quatre Formatges	13,50 €

LES NOSTRES CARNES DE GALÍCIA

Mitjana de Galicia 500gr. servit a la pedra	23,00 €
Entrecot de Vedella Gallega en Salsa d' Oporto, Ceba Caramelitzada al Vi Blanc	17,90 €
Rellom de Vedella Gallega en dues Salses (Pebre Verd i Roquefort)	21,90 €
Hamburguesa Gourmet (Vedella gallega 250gr.)	14,50 €

..... CARNES

Cuixa de Xai rostida, Patata Panadera	19,50 €
Magret d'Ànec a la Brasa, Puré de Poma	14,70 €
Garrí Cruixent Rostit 12 hores a baixa temperatura amb Cebes al Vi Blanc	19,50 €
Bistec de Vedella a la Planxa amb Patates i Pebrots	11,90 €



INFANTIL

Calamars a la Romana	8,90 €
Canelons Gratinats	7,50 €
Escalopa a la Milanesa	8,90 €
Librets de Llom	9,90 €

*Tots acompanyats de Patates Fregides

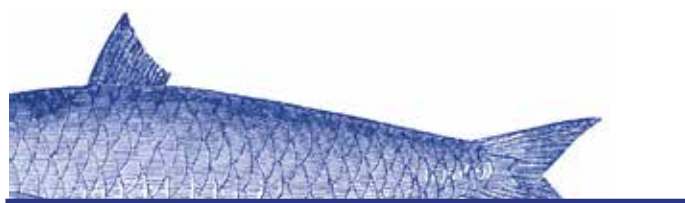


STARTERS

Mezclum Salad with Goat Cheese	10,95 €
Iberian assortment and Manchego Cheese	19,50 €
Salad with "Bonito" and asparagus	8,90 €
Iberian Ham D.O. Guijuelo , Bread with tomato	19,90 €
Our handmade croquettes "El Reloj" (4 uts.)	7,90 €
Caesar Salad , with his handmade sauce	10,95 €
Grilled asparagus with Romesco sauce	9,90 €
Galician Octopus with Galician Style Potatoes	13,90 €
Grilled Seasonal Vegetables , Sauce Romesco	11,95 €
Baby Squid Grilled , Mezclum with Lime Vinaigrette	13,70 €
Garlic prawns with Chili	12,95 €

..... Pasta

Rigattoni Bolognese, Parmesan	9,90 €
Tagliatelle with Cream Cheese	9,90 €
Sautéed Spaghetti with seafood (Prawns, Squid and Vegetables)	12,50 €



FRESH Fishes

Fish and Seafood Zarzuela (Hake, Cuttlefish, Prawns, Norway Lobster, Mussels and Clams)	22,50 €
Mariscada "El Reloj" (Lobster, Clams, Mussels, Norway Lobster, Prawns, Shrimps and Razor Clams)	29,50 €
Grilled Cuttlefish , tomato millefeuille and Spring Onion	12,50 €
Cod fillet with Garlic Sauce	15,50 €
Grilled Hake with Garlic and parsley sauce	13,70 €
Salmon supreme to grill with vegetables	16,75 €

RICES AND FIDEUÁ

Seafood Paella (Shrimps, Norway Lobster, Cuttlefish, Mussels and Clams)	13,50 €
Sea and Mountain Paella (Cuttlefish, Mussels, Clams, Prawns, Chicken and Pork Ribs)	13,50 €
Black Fideua with Cuttlefish and baby Shrimps	13,50 €
Rice and Lobster Soup	17,50 €
Four Cheese Risotto	13,50 €

OUR GALICIAN MEATS

Galician Steak 500gr. Stone Served	23,00 €
Galician Veal Entrecôte with Oporto Sauce, Caramelized Onion White Wine	17,90 €
Sirloin Steak on Two Sauces (Green Pepper and Roquefort)	21,90 €
Gourmet Burger (Galician Veal 250gr.)	14,50 €

..... MEATS

Roasted leg of lamb , with "Panadera" potato	19,50 €
Duck Breast Grilled , with apple purée	14,70 €
Crispy Roast Suckling Pig at low temperature 12 hours in White Wine with Onions	19,50 €
Veal Steak Grilled with Potatoes and Peppers	11,90 €



KIDS

Squid Breaded	8,90 €
Cannelloni au Gratin	7,50 €
Breaded Escalope	8,90 €
Pig Cordon Blue	9,90 €

*All accompanied by French Fries



VINOS BLANCOS

Galván Blanco

📍 D.O. Monterrei 🍇 Godello y treixadura

12,90€ 🍷

Aroma frutal, intenso y persistente, en boca maduro, máxima calidad en cada copa.

Castro Martín

📍 D.O. Rías Baixas 🍇 Albariño

15,90€ 🍷

Sin falsos aromas, un albariño joven, de aroma delicado, persistente y con una pulcra y tersa acidez.

Señorio de Nava

📍 D.O. Rueda 🍇 Verdejo

13,50€ 🍷

En boca es amplio y gustoso, con bastante cuerpo y muy agradable.

Ermita d'Espiells

📍 D.O. Penedés 🍇 Macabeo, Xarel·lo y Parellada

13,90€ 🍷

Entrada agradable y fresca, ligero y de sensaciones cítricas, muy buena acidez y final medio-largo.

VINOS ROSADOS

Ramón Bilbao Rsdo.

📍 D.O. Rioja 🍇 Garnacha roja

13,90€ 🍷

Se muestra sabroso y ligero, con presencia de frutas rojas macerada, de paso agradable y fresco.

De Casta Torres

📍 D.O. Cataluña 🍇 Garnacha y cariñena roja

11,90€ 🍷

Rosado de siempre, aromas de fruta madura, ideal para acompañar platos intermedios.

CAVAS

Más Pericot Brut Nature

📍 D.O. Cava 🍇 Xarel·lo, macabeo y parellada

13,00€ 🍷

Comienzo explosivo en boca, con un ataque seco y potente, toque amargo a cáscara de limón.

Juvé & Camps Rsva. La familia Brut Nature

📍 D.O. Cava 🍇 Chardonnay, macabeo, parellada y xarel·lo

19,90€ 🍷

Fresco y fragante en boca, muy sabroso y ligeramente ahumado, expresivo.

Abadía de Montserrat Brut Nature

📍 D.O. Cava 🍇 Macabeo, parellada y xarel·lo

17,90€ 🍷

Fresco, complejidad frutal, un carbónico bien integrado, y un buen paso de boca, vivo, armónico.

Moët Chandón Brut Imperial

📍 D.O. Champagne 🍇 Chardonnay, pinot meunier y pinot noir

46,00€ 🍷

En boca nos seduce, ricamente sabroso y suave que combina la generosidad y la elegancia.



VINOS TINTOS

Galván tinto

D.O. Monterrei Mencía

Aromático, persistente y varietal. A la vista rojo cereza con un intenso sabor a frutos rojos.

12,90€

Monte Real

D.O. Rioja Tempranillo y graciano

Aterciopelado con notas a fruta, especias, compota, vainilla, coco y con un final largo y elegante.

10,90€

Ramón Bilbao

D.O. Rioja Tempranillo

En boca fresco y suave, notas frutales y ahumadas de final largo.

13,90€

Luis Cañas

D.O. Rioja Tempranillo y garnacha

Un vino complejo y bien estructurado, en el que la fruta y el roble se muestran bien fundidos.

17,90€

Señorio de Nava Roble

D.O. Ribera del Duero Cabernet Sauvignon y tempranillo

Sabroso y aromático, envolvente y equilibrado, marcado por su carácter frutal y de finas maderas.

12,50€

Protos

D.O. Ribera del Duero Tempranillo

Cereza intenso, aroma especiado con recuerdos a tostados, en boca ligeramente astringente.

26,90€

Pétalos

D.O. Bierzo Mencía

Jugoso, fresco, aromático y equilibrado. Paso fluido y goloso, final frutal de buena persistencia.

23,90€

Blau

D.O. Montsant Cariñena y garnacha

En boca es frutal, sabroso, taninos maduros, tostado.

13,90€

