

Хип, хип





“La terraza más cercana al mar de toda Barcelona”

“The closest terrace to the sea in Barcelona”

Cocina marinera con vistas al mar.

Coastal cuisine with views of the sea.

Situado a 200 metros del **Restaurante Arenal**, la experiencia gastronómica del **Xup Xup** se convierte de nuevo en una deliciosa estancia “arran” de mar.

Y es que la terraza del Xup Xup es la más cercana al mar de toda Barcelona.

Dada su privilegiada ubicación justo a nivel de playa, goza de unas vistas únicas en uno de los entornos más bellos de la ciudad.

La personal combinación de diseño y en especial, una fresca mezcla de los clásicos detalles tradicionales de la identidad catalana, le otorgan un aire vanguardista y un ambiente desenfadado.

De nuevo, su oferta gastronómica se basa en el recetario marinero, con una amplia oferta de tapas.

Just 200 metres from the **Arenal restaurant**, **Xup Xup** has once again become a delicious destination on the shores of the Mediterranean Sea.

The outdoor terrace at Xup Xup is the closest terrace to the sea in Barcelona.

Here, guests can enjoy spectacular views of one of the most beautiful parts of the city.

Xup Xup’s unique decor blends modern design with a playful use of traditional items rooted in Catalan culture, giving the restaurant a contemporary look and a laid-back ambiance.

Like at Arenal, the cuisine at Xup Xup is inspired by traditional fish and seafood dishes and includes a wide selection of tapas.





CAPACIDAD



Interior

120 pax / sentados
 180 pax / cocktail
 140 pax /banquete



Exterior

110 pax / sentados
 200 pax / cocktail
 120 pax / banquete



CAPACITY



Interior

120 pax / seated
 180 pax / cocktail party
 140 pax / banquet



Exterior

110 pax / seated
 200 pax / cocktail party
 120 pax / banquet



Menú 1

(mínimo 8 pers.)

33€

iva 10% no incluido

Pica pica:

Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen.
Ensalada Niçoise.
Bravas estilo Xup Xup.
Chipirones a la andaluza y salsa tártara.
Mejillones a las finas hierbas.

Segundos a escoger:

Salmón teriaky con wok de verduras.
Hamburguesa de ternera con queso provolone, bacon y tomate seco.
Paella de pescado y marisco.
Fideuá de gambas y almejas.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Crema catalana
Tarta Sacher.

Bebidas:

Vino tinto · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino blanco · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino rosado · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup



Menu 1

(minumum 8 people)

33€

not including VAT (10%)

Starters (to share):

Toasted bread with wine tomatoes and virgin olive oil.
Niçoise salad.
Bravas Xup Xup (fried potatoes with a spicy sauce).
Andalusian cuttlefish rings, deep fried, served with tartar sauce.
Steamed Mussels with fine herbs.

Mains (choose one):

Teriyaki salmon with wok stir fried vegetables.
Beefburger with Italian Provolone Cheese, bacon and dried tomatoes.
Seafood paella.
Traditional Spanish Prawn and clam pasta cooked in a Paella dish.
Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.

Desserts (choose one):

Lemon sorbet.
Crema catalana (custard flan topped with caramelised sugar).
Sacher Cake.

Drinks:

Red wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
White wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Rosé wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Menú 2

(mínimo 8 pers.)

38€

iva 10% no
incluido

Pica pica:

Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen.
Ensalada de queso de cabra, frutos secos, coulis de frutos rojos y vinagreta de miel.
Calamares a la andaluza y salsa tártara.
Croquetas de jamón ibérico.
Mejillones a las finas hierbas.

Segundos a escoger:

Costillar de cerdo a baja temperatura con salsa dulce y picante acompañada de papas fritas de la casa.
Lubina a la espalda sobre patata asada, jugo marinero y anís de marselle.
Arroz negro de gamba y espárragos verdes.
Paella de pescado y marisco.
Fideuá con almejas y gambas.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Crema Catalana.
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.

Bebidas:

Vino tinto · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino blanco · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino rosado · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O. Cava.
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup



Menu 2

(minumum 8 people)

38€

not including
VAT (10%)

Starters (to share):

Toasted bread with wine tomatoes and virgin olive oil.
Goat cheese salad with nuts, red fruit coulis and a honey vinaigrette.
Andalusian squid rings (deep fried) served with tartar sauce.
Iberian ham croquettes.
Steamed Mussels with fine herbs.

Mains (choose one):

Slow cooked pork ribs with sweet spicy sauce, accompanied by homemade fries.
Sea bass with oven roasted potatoes, seafood and aniseed liquor sauce.
Black rice with Shrimps and green asparagus.
Seafood paella.
Fideuá (noodle paella) with shrimps and clams.
Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.

Desserts (choose one):

Lemon sorbet.
Crema catalana (custard flan topped with caramelised sugar).
Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream.

Drinks:

Red wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
White wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Rosé wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O. Cava.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Menú 3

(mínimo 8 pers.)

43€

iva 10% no
incluido

Pica pica:

Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen.
Tartar de atún marinado, crema de wasabi y guacamole.
Ensalada de queso cabra con frutos secos, coulis de frutos rojos y vinagreta de miel.
Buñuelos negros de calamar.
Fritura de pescado con salsa tártara.

Segundos a escoger:

Bacalao sobre cremoso de calabacín al jengibre, vinagreta mediterránea y rúcula.
Solomillo de ternera tagliata con virutas de foie, jugo de ternera y verduras al wok.
Paella de pescado y marisco.
Arroz Caldoso de cigalas y langostinos.
Arroz negro de gamba y espárragos verdes.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Chesse Cake de maracuyá.
Crema Catalana.
Coulant de chocolate con helado de vainilla.

Bebidas:

Vino tinto Viña Pomal (D.O Rioja).
Vino blanco La Charla (D.O. Roda).
Vino rosado Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Prima Vides (D.O. Cava).
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup



Menu 3

(minumum 8 people)

43€

not including
VAT (10%)

Starters (to share):

Toasted bread with wine tomatoes and virgin olive oil.
Marinated tuna tartare, with wasabi cream and guacamole.
Goat cheese salad with nuts, red fruit coulis and a honey vinaigrette.
Black Squid Fritters.
Fried Fish with tartar sauce.

Mains (choose one):

Cod on served on creamy ginger zucchini, with Mediterranean. Vinaigrette and Rocket.
Strips of Beef tenderloin fillet, with tagliatelle, foie gras shavings, gravy and wok Stir fried vegetables.
Lobster and Prawn Rice, served in a broth.
Black rice with Shrimps and green asparagus.
Mixed paella (fish and seafood).
Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.

Desserts (choose one):

Tiramisu "Saboyardi" served with coffee ice cream.
Crema catalana (custard topped with caramelised sugar).
Limoncello sorbet.

Drinks:

Red Wine El Pispa D.O. Montsant.
White Wine La charla D.O. Rueda.
Rosé Wine Nuviana D.O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O. Cava.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Menú Cóctel 1

(mínimo 8 pers.)

38€

IVA 10% no
incluido

Pica pica:

Mini Caprese.
Croquetas de jamón ibérico y espinacas.
Tostada de salmón ahumado sobre mousse de aguacate.
Verduras de temporada salteadas en aceite de sésamo.
Langostinos rebozados en panko especiado.
Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel.
Coca Mallorquina con queso mallorquín y anchoas.
Calamares a la andaluza con salsa tártara.
Miniburgers de ternera con mermelada de cebolla.
Piruletas de parmesano crujiente.

Postre :

Sorbete de limón.
Lionesas con chocolate caliente.

Bebidas:

Vino tinto Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vino blanco Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vino rosado Nuviana (D. O. Valle del Cinca)
Prima Vides D.O. Cava.
Agua, cafés o infusiones.

Menu Cocktail 1

(minimum 8 people)

38€

not including
VAT (10%)

Starters (to share):

Mini Caprese.
Iberic and spinachs croquettes.
Smoking salmon toast over avocado mousse.
Sautéed seasonal vegetable with sesame oil.
Langoustines breaded in spicy panko bread.
Chicken strips with honey mustard sauce.
Mallorquin bread topped with roasted vegetables (aubergines, peppers, onion and tomatoes), mallorquine cheese and anchovies.
Andalusian-style calamari with tartare sauce.
Mini veal Burger with onion marmalade.
Crispy parmesan lollipop.

Desserts:

Lemon sorbet.
Profiterole with hot chocolate.

Drinks:

Red wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
White wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Rosé wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O. Cava.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Xup, xup

Menú Cóctel 2

(mínimo 8 pers.)

43€

iva 10% no
incluido

Pica pica:

Mini Caprese.
Croquetas de jamón ibérico y espinacas.
Tostada de salmón ahumado sobre mousse de aguacate.
Verduras de temporada salteadas en aceite de sésamo.
Langostinos rebozados en panko especiado.
Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel.
Coca Mallorquina con queso mallorquín y anchoas.
Calamares a la andaluza con salsa tártara.
Miniburgers de ternera con mermelada de cebolla.

Degustación:

Paella de pescado y marisco.
Fideuá con almejas y gambas.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre:

Sorbete de limón.
Lionesas con chocolate caliente.

Bebidas:

Vino tinto Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vino blanco Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vino rosado Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Prima Vides D.O. Cava.
Agua, cafés o infusiones.

Menu Cocktail 2

(minimum 8 people)

43€

not including
VAT (10%)

Starters (to share):

Mini Caprese.
Iberic and spinachs croquettes.
Smoking salmon toast over avocado mousse.
Sautéed seasonal vegetable with sesame oil.
Langoustines breaded in spicy panko bread.
Chicken strips with honey mustard sauce.
Mallorquin bread topped with roasted vegetables (aubergines, peppers, onion and tomatoes), mallorquine cheese and anchovies. Andalusian-style calamari with tartare sauce.
Mini veal Burger with onion marmalade.

Paella's Tasting

Seafood paella.
Fideuá (noodle paella) with shrimps and clams.
Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.

Desserts:

Lemon sorbet.
Profiterole with hot chocolate.

Drinks:

Red wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
White wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Rosé wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O Cava.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Menú Cóctel 3

(mínimo 8 pers.)

46€

iva 10% no
incluido

Pica pica

Piruleta de tataki de atún rebozado en sésamo.
Croquetas de jamón ibérico y espinacas.
Coca Mallorquina con queso y anchoas.
Miniburgers de ternera con mermelada de cebolla.
Hummus de zanahoria sobre pan de pita crujiente.
Calamares a la andaluza con salsa tártara.
Rollito de cecina de León.
Tostada de salmón ahumado sobre mousse de aguacate.
Buñuelos negros de calamar en su tinta.
Gyozas de verdura con salsa soja.
Rabo de buey sobre cremoso de patatas.

Postre :

Sorbete de limón.
Lionesas con chocolate caliente.
Malvaviscos al soplete.

Bebidas:

Vino tinto Nuviana (D.O. Valle del Cinca).
Vino blanco Nuviana (D.O. Valle del Cinca).
Vino rosado (D.O. Valle del Cinca).
Prima Vides D.O. Cava.
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

Menu Cocktail 3

(minimum 8 people)

46€

not including
VAT (10%)

Starters (to share)

Tuna fish tataki lollipop coated in sesame.
Iberic and spinachs croquettes.
Mallorquin bread topped with roasted vegetables
(aubergines, peppers, onion and tomatoes), mallorquine
cheese and anchovies.
Mini veal Burger with onion marmalade.
Carrot Hummus oven pita bread.
Andalusian-style calamari with tartare sauce.
“Cecina” from Leon rolls.
Smoking salmon toast over avocado mousse.
Black calamari fritters in his ink sauce.
Vegetable Gyozas with soja sauce.
Oxtail stewed oven potatoe parmentier.

Desserts:

Lemon sorbet.
Profiterole with hot chocolate.
Fired Marshmallow candy's.

Drinks:

Red Wine Nuviana D.O. Valle del Cinca.
White Wine Nuviana D.O. Valle del Cinca.
Rosé Wine D.O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O. Cava.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Menú cumpleaños

3€ de suplemento



Con suplemento de 3€ en el menú que elijas,
Tarta de cumpleaños y copa de cava recomendado de la casa.

Cena & Copa

5€ de suplemento

Con suplemento de 5€ en el menú que elijas,
combinado o copa para cada comensal.
Licores premium (Suplemento 7 euros).



*Todos los menús incluyen una botella de vino por cada dos personas,
para las personas que no beban vino, se les ofrecerá cerveza, o refrescos.
La reserva del menú deberá realizarse con una antelación mínima de 24
Horas.

Las reservas se mantendrán un máximo de 15 minutos después de la hora
acordada, en caso de retraso, será preciso avisar al restaurante.

En terraza se aplicará un suplemento de 3€ (IVA no incluido)

Xup, xup



Birthday Menu

3€ suplement



Add birthday cake and a glass of house-recommended champagne to your
menu of choice for a 3€ supplement.

Dinner & Drink

5€ de suplement

Add a mixed drink or cocktail for each guest to your menu of choice for a 5
supplement.
Premium liquors are available for an additional 7€ supplement.



Our menus, includes a bottle of wine for each 2 persons, For people who do
not drink wine, they will be offered beer, or soft drinks.
The reservation of the menu must be done with a minimum of 24 hours in
advance.
The reservations will remain up to 15 minutes after the agreed time, in case
of delay, it will be necessary to notify the restaurant.

On the terrace there will be a supplement of € 3 (VAT not included)

Opciones ofrecidas por el restaurante

10% IVA no incluido

Degustación de arroces. A escoger entre: Fideuá, Paella marinera, Paella mixta, Arroz negro, Arroz de verduras.	5€/persona
Buffete de quesos artesanos	5€/persona
Buffete de embutidos artesanos catalanes	6€/persona
Buffete de ostras de la Bretaña	15€/persona
Candy bar	5€/persona
Paletilla de Jamón Ibérico cortado a mano	500€
Chupito de Ron Cremat	3€/persona
Copa de bienvenida, cerveza, vino o cava	4€/persona
Open bar de bienvenida (45 minutos) cerveza, vino, cava, refrescos y aguas	7€/persona (45 minutos)
Copa de bienvenida Aperol Spritz, aceitunas y patatas xips	7,5€/persona
Barra libre de combinados estándar	14€ hora/persona
Barra libre de combinados premium	17€ hora/persona
Barra de cócteles	16€ hora/persona

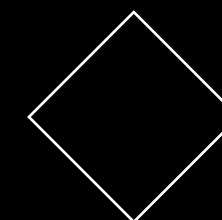
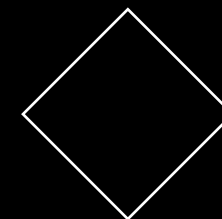
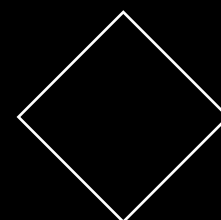
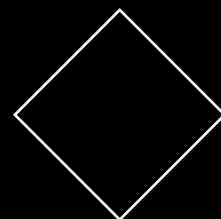
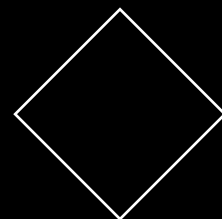
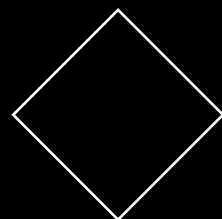
Extra Options

Not including VAT (10%)

Paella tastings. To choose : Fideuá, Seafood Paella, Mixed paella, Black rice, Vegetables rice.	5€/person
Homemade Cheese's buffete	5€/person
Homemade Catalan's cold meat's	6€/person
French oyster's buffete	15€/person
Candy bar	5€/person
Iberic ham cut by hand	500€
Shot of burned Ron	3€/person
Welcome drink of sparkling wine, beer or wine	4€/person
Open bar de bienvenida (45 minutos) beer, wine, sparkling wine, soft drinks or water	7€/person
Welcome drink of Aperol Spritz, olives xips potatoes	7,5€/person
Long drinks estándar open bar	14€ hour/person
Long drinks premium open bar	17€ hour/person
Cocktail open bar	16€ hour/person

Xup, xup





Suplementos



Arroz con bogavante
Pata de jamón Ibérico calidad superior cortado a mano

12€/persona
950€

Bodegas Codorniu (Suplemento de 7€/Persona)

Vino tinto Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino blanco Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino rosado Vol d'anima D.O. Costers del Segre
Ana Blanc de Blancs D.O. Cava

Bodegas Gramona (Suplemento de 12€/Persona)

Vino tinto Sela 2014 D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Gramona Gessamí ECO D.O. Penedés
Vino rosado Gramona Mart D.O. Penedés
Gramona La Cuvé D.O. Cava

Supplements



Lobster paella
Premium Iberic ham cut by hand

12€/person
950€

Codorniu winery (Supplement de 7€/person)

Red Wine Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
White Wine Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
Rose Wine Vol d'anima D.O. Costers del Segre
Ana Blanc de Blancs D.O. Cava

Gramona winery (Supplement de 12€/Person)

Red Wine Sela 2014 D.O. Ribera del Duero
White Wine Gramona Gessamí ECO D.O. Penedés
Rose Wine Gramona Mart D.O. Penedés
Gramona La Cuvé D.O. Cava

Xup, xup

Para cualquier menú personalizado, póngase en contacto con nuestro restaurante.

If you interesting for a costumitze menu, ask our staff.

