

Хиър, хиър





“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

90 pax / sentados
180 pax / cocktail



Exterior

110 pax / sentados
200 pax / cocktail



CAPACITY



Interior

90 pax / seated
180 pax / cocktail party



Exterior

110 pax / seated
200 pax / cocktail party



Menú 1

(mínimo 8 pers.)

38€

iva
incluido

Pica pica:

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

Segundos a escoger:

Paella de pescado y marisco.
Fideuá de gambas y almejas.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.
Arroz negro con gambas, almejas y espárragos verdes.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Crema catalana.
Tarta Sacher.

Bebidas:

Vino blanco · Cala Pescador · D.O. Cataluña.
Vino tinto · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.
Vino rosado · Gran Feudo · D.O. Navarra.
Refresco, agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace

Menu 1

(minumum 8 people)

38€

including
VAT

Starters (to share):

Niçoise salad.
Bravas Xup Xup (fried potatoes with a spicy sauce).
Andalusian baby squid
Steamed Mussels with fine herbs.
Toasted bread with wine tomatoes and virgin olive oil.

Mains (choose one):

Seafood paella.
Seafood "fideuá" (noodle paella).
Black rice with Shrimps and green asparagus
Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.

Desserts (choose one):

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

Drinks:

White wine · Cala Pescador · D.O. Cataluña.
Red wine · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.
Rosé wine · Gran Feudo · D.O. Navarra.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.



Menú 2

(mínimo 8 pers.)

44€

iva
incluido

Pica pica:

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

Segundos a escoger:

Paella de pescado y marisco.
Fideuá con almejas y gambas.
Arroz negro de gamba y espárragos verdes.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.
Lubina a la espalda con patatas asadas en jugo marinero y anís de Marselle.
Ribs de cerdo a baja temperatura con salsa dulce y picante con guarnición de patatas fritas.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Crema Catalana.
Cheesecake de maracuyá.

Bebidas:

Vino blanco · Cala Pescador · D.O. Cataluña.
Vino tinto · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.
Vino rosado · Gran Feudo · D.O. Navarra.
Cava · Perelada Blue Festival Brut Rva.
Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace

Menu 2

(minumum 8 people)

44€

including
VAT

Starters (to share):

Goat cheese salad with nuts, red fruit coulis and a honey vinaigrette.
Andalusian baby squid.
Iberian ham croquettes.
Steamed Mussels with fine herbs.
Toasted bread with wine tomatoes and virgin olive oil.

Mains (choose one):

Seafood paella.
Fideuá (noodle paella) with shrimps and clams.
Black rice with Shrimps and green asparagus.
Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.
Sea bass with oven roasted potatoes, seafood and aniseed liquor sauce.
Pork Ribs, slow cooked at low oven temperature, with sweet and spicy sauce garnished with fried potatoes.

Desserts (choose one):

Lemon sorbet.
Crema catalana (custard flan topped with caramelised sugar).
Passion Fruit Cheesecake.

Drinks:

White wine · Cala Pescador · D.O. Cataluña.
Red wine · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.
Rosé wine · Gran Feudo · D.O. Navarra.
Cava · Perelada Blue Festival Brut Rva.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Xup, xup



Menú 3

(mínimo 8 pers.)

53€

iva
incluido

Pica pica:

Ensalada de queso cabra con frutos secos, coulis de frutos rojos y vinagreta de miel.

Tartar de atún marinado, crema de wasabi y guacamole.

Gambas rojas flambeadas al sake.

Fritura Xup Xup (camarones, chipirones, boquerones y calamares a la Andaluza)

Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen.

Segundos a escoger:

Paella de pescado y marisco.

Fideuá con gambas y almejas.

Arroz negro con gambas, almejas y espárragos verdes.

Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Lomo de bacalao con cremoso de calabacín al jengibre y vinagreta mediterránea.

Filete de ternera estilo tagliatta, con jugo de ternera, virutas de foie y patatas fritas de la casa.

Postre a escoger:

Crema Catalana.

Sorbete de limón.

Coulant de chocolate con helado de vainilla.

Bebidas:

Vino blanco · Mar & Cel · D.O Penedés.

Vino tinto · Marqués del Puerto · D.O Rioja.

Vino rosado · Gran Feudo · D.O. Navarra.

Cava · Perelada Blue Festival Brut Rva.

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace

Menu 3

(minumum 8 people)

53€

including
VAT

Starters (to share):

Goat cheese salad with nuts, red fruit coulis and a honey vinaigrette.

Marinated tuna tartare, with wasabi cream and guacamole.

Mediterranean Red prawns, flambéed with sake.

Fish Fried Xup Xup (Shrimp, squid, anchovies and squid Andalusian style).

Toasted bread with wine tomatoes and virgin olive oil.

Mains (choose one):

Seafood paella.

Fideuá (noodle paella) with shrimps and clams.

Black rice with Shrimps and green asparagus.

Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.

Cod Loin with creamed zucchini ginger and Mediterranean vinaigrette.

Sliced fillet steak served wiht gravy and shavings of foie gras and homemade chips.

Desserts (choose one):

Crema catalana (custard topped with caramelised sugar).

Lemon sorbet.

Chocolate Coulant with vanilla ice cream.

Drinks:

Red Wine - Mar & Cel · D.O Penedés.

White Wine · Marqués del Puerto · D.O Rioja.

Rosé Wine · Gran Feudo · D.O. Navarra.

Cava · Perelada Blue Festival Brut Rva.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Xup, xup

Menú Cóctel 1

(mínimo 8 pers.)

45€

iva
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.

Postre :

Sorbete de limón.
Lionesas con chocolate caliente.

Bebidas:

Vino blanco · Cala Pescador · D.O. Cataluña.
Vino tinto · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.
Vino rosado · Gran Feudo · D.O. Navarra.
Refresco, agua, cafés o infusiones.

Menu Cocktail 1

(minimum 8 people)

45€

including
VAT

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.

Desserts:

Lemon sorbet.
Profiterole with hot chocolate.

Drinks:

White wine · Cala Pescador · D.O. Cataluña.
Red wine · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.
Rosé wine · Gran Feudo · D.O. Navarra.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Xup, xup

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace



Menú Cóctel 2

(mínimo 8 pers.)

50€

iva
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 blanco · Cala Pescador · D.O. Cataluña.
Vino tinto · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.
Vino rosado · Gran Feudo · D.O. Navarra.
Refresco, agua, cafés o infusiones.

Menu Cocktail 2

(minimum 8 people)

50€
including
VAT

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:

White wine · Cala Pescador · D.O. Cataluña.
Red wine · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.
Rosé wine · Gran Feudo · D.O. Navarra.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace

Xup, xup



Menú cumpleaños

5€ de suplemento

Con suplemento de 5€ en el menú que elijas,
Tarta de cumpleaños y copa de cava recomendado de la casa.

Cena & Copa

9,90€ de suplemento

Con suplemento de 9,90€ en el menú que elijas,
combinado o copa para cada comensal.
Licores premium (Suplemento 13,20 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 del 10%

Xup, xup



Birthday Menu

5€ supplement

Add birthday cake and a glass of house-recommended champagne to your
menu of choice for a 5€ supplement.

Dinner & Drink

9,90€ supplement

Add a mixed drink or cocktail for each guest to your menu of choice for a
9.90€ supplement.
Premium liquors are available for an additional 13,20€ 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 10%

Opciones ofrecidas por restaurante

10% IVA ncluido

- Paletilla de Jamón Ibérico cortado a mano - 600€
- Pata de jamón ibérico calidad superior cortado a mano - 950€
- Chupito de Ron Cremat - 4€/persona
- Show Coocking de paellas - 29€/persona

- Copa de bienvenida: vino, cerveza, cava o refresco. - 5,50€/persona
- Acompañado de aperitivo:
 - Aceitunas y chips - 3,30€/persona
 - Aceitunas, chips y croquetas - 6,60€/persona
 - Aceitunas, chips, croquetas de jamón y chipirones a la andaluza - 11€/pers.

- 1 hora de barra estándar de bebidas - 18,10€ /persona.
- 1 hora de barra premium de bebidas - 22€/persona.
- Ticket 4€ cerveza / refrescos
- Ticket 9,90€ bebidas de combinados estándar
- Ticket 13,20€ bebidas premium o cocktail

Xup, xup

Extra Options

including VAT (10%)

- Iberic ham cut by hand - 600€
- Premium Iberic ham cut by hand - 950€
- Shot of burned Ron - 4€/person
- Paella Show Coocking - 29€/person

- Welcome drink of sparkling wine, beer, wine or soft drink - 5,50€/person
- Accompanied by appetizer:
 - Olives and chips - 3,30€/person
 - Olives, chips and croquettes - 6,60/person
 - Olives, chips, ham croquettes and Andalusian-style baby squid - 11€/person

- Standard open bar of drinks (1 hour) - 18,10€ /person.
- Premium open bar of drinks (1 hour) - 22€/person.
- Ticket 4€ beer / soft drinks
- Ticket 9,90€ standard mixed drinks
- Ticket 13,20€ premium drinks or cocktail



