

Xup, xup





“La terraza más cercana al mar de toda Barcelona”

"The closest terrace to the sea in Barcelona”



Cocina marinera con 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 mariner, 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

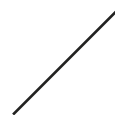


Exterior

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.)

39€
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



Menu 1

(minimum 8 people)

39€
including
VAT

Starters

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.)

45€
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.

Dorada 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.

Menu 2

(minimum 8 people)

45€
including
VAT

Starters

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.

Vegetable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.

Sea bream 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.)

55€
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.

Croquetas de jamón ibérico.

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.

Rodaballo asado con refrito de ajos acompañado

de guilas y guindillas salteadas.

Zarpa de oso de (costillar de ternera a baja temperatura).

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.

Xup, xup

Menu 3 (minimum 8 people)

55€
including
VAT

Starters

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.

Croquettes of Iberian ham.

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.

Roasted turbot with fried garlic, garnished with stir-fried baby eels and chili peppers.

Bear's claw (veal ribs at low temperature).

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.



Menú Vegetariano

(mínimo 8 pers.)

39€
IVA incluido

Primeros a compartir:

Ensalada tibia de queso de cabra con frutas deshidratadas, culis de frutos rojos y vinagreta de miel.
Patatas bravas de la casa.
Ensaladilla vegetariana con tacos de maíz frito, encurtido de cebolla morada y olivas Kalamata.
Croquetas de boletus trufada.

Segundos a escoger:

Paella de verduras con shitaki y romesco.
Arroz meloso de alcachofas, ceps y espárragos verdes.
Hamburguesa veggie sobre hummus casero, ensalada de zanahoria, aros de cebolla crujiente y provolone fundido.
Albóndiga vegana en salsa napolitana, burrata y hojas de albahaca fresca.

Postre a escoger:

Crema catalana.
Tarta Sacher.
Sorbete de limón.

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, cerveza, agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

Vegetarian Menu

(minimum 8 people)

39€
including VAT

First Courses to Share:

Warm salad with goat's cheese, dried fruits, red berry coulis and honey vinaigrette.
Our signature Patatas Bravas (Spicy fried potatoes).
Vegetarian salad with corn fritters, pickled red onions and Kalamata olives.
Porcini mushroom and truffle croquettes.

Mains (choose one):

Vegetable paella with shiitake and Romesco sauce.
Mellow rice with artichoke, ceps and green asparagus.
Veggie burger with homemade hummus spread, carrot salad, crispy onion rings and melted Provolone cheese.
Vegan meatball in Neapolitan sauce, with burrata and fresh basil leaves.

Desserts (choose one):

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

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 Cóctel

(mínimo 8 pers.)

46€
IVA
incluido

Pica pica

Bocado de pan de coca con tomate y jamón ibérico Gran Reserva D.O.Guijuelo (Salamanca).

Bocado de tartar de atún rojo marinado, guacamole y crema de wasabi.

Albóndigas veganas en salsa.

Gazpacho andaluz.

Mini brocheta de queso feta en aceite con arándanos silvestres.

Dados de queso brie empanados con mermelada de tomate.

Broquetas de ternera con mostaza antigua y zanahoria.

Croquetas de jamón ibérico.

Croquetas de espinacas.

Calamares a la andaluza con salsa tártara.

Mini hamburguesa de ternera con cebolla dulce y queso de cabra.

Degustación de arroces: (Suplemento 6€/persona)

Paella del señorito.

Paella de verduras.

Fideuá marinera con almejas y gambas.

Degustación de postres:

Espuma de yogur con frutos rojos.

Trufas de chocolate y cacao.

Bebidas:

Vino blanco · Cala Pescador · D.O. Cataluña.

Vino tinto · Baluarte Roble · D.O. Ribera Duero.

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

Refrescos, cerveza, agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

Coctail Menu

(mínimo 8 pers.)

46€
including
VAT

Pica pica

Bite sized pieces of coca bread with tomato and Iberian ham Gran Reserva D.O.Guijuelo (Salamanca).

Bite sized pieces of marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream.

Veggie meatballs in sauce.

Andalusian gazpacho.

Mini skewer of feta cheese in oil with wild cranberries.

Cubes of Brie cheese with tomato jam.

Mini skewer Beef with vintage mustard and carrot.

Croquettes of Iberian ham.

Spinach croquettes.

Andalusian-style squid with tartare sauce.

Mini beef burger with sweet onion and goat cheese.

Rice tasting: (Suplement 6€/person)

Seafood paella "del señorito" (peeled seafood).

Vegetable paella.

Seafood "fideuá" with clams and shrimps.

Desserts tasting:

Yogurt mousse with red berries.

Chocolate and cocoa truffles.

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 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%

Los menús pueden sufrir modificaciones por temporada, consultar con nuestro equipo.

Birthday Menu

5€ suplement

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

Dinner & Drink

9,90€ suplement

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%

The menus can be modified by season, check with our team.



Xup, xup



Opciones ofrecidas por restaurantes

10% IVA incluido



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 Cooking 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 Cooking - 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

*Si deseas más información sobre nuestro restaurante
estamos a tu disposición en: info@gruparenal.com*

*For enquiries and further information about our restaurant,
please contact us by email at: info@gruparenal.com*

Xup, xup



tel: (+34) 932 240 353

info@xupxuprestaurant.com

Paseo marítimo de la Barceloneta,
(A nivel de playa, tocando la C/ Pepe Rubianes)

On the Barceloneta promenade, right on the
beach (no number), at the intersection with
Carrer de l'Almirall Cervera.



