

# *Χιπ, χιπ*



# Cocina marinera con vistas al mar.

**Xup,Xup Restaurant cuenta con la terraza 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 perfecta combinación de diseño le otorgan un aire vanguardista y un ambiente desenfadado.

La oferta gastronómica se basa en el recetario marinero, con una amplia oferta de tapas.

## CAPACIDAD

### Interior

- ◇ 90 pax / sentados
- ◇ 180 pax / cocktail

### Exterior

- ◇ 110 pax / sentados
- ◇ 200 pax / cocktail

# Coastal cuisine with views of the sea.

**Xup,Xup Restaurant have 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 giving the restaurant a contemporary look and a laid-back ambiance.

The cuisine is inspired by traditional fish and seafood dishes and includes a wide selection of tapas.

## CAPACITY

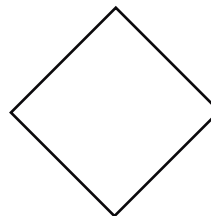
### Interior

- ◇ 90 pax / sentados
- ◇ 180 pax / cocktail

### Exterior

- ◇ 110 pax / seated
- ◇ 200 pax / cocktail party





## Menú 1

(mínimo 8 personas)



### *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 · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Vino tinto · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Vino rosado · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Refresco, agua, cafés o infusiones.

## Menu 1

(minimum 8 people)



### *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.

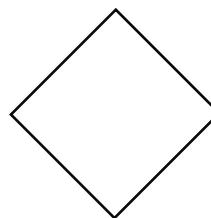
### *Desserts (choose one):*

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

### *Drinks:*

White wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Red wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Rosé wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Soft drink, beer, water, coffees or tea.





## Menú 2

(mínimo 8 personas)

47€  
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.  
Ribes 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 · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Vino tinto · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Vino rosado · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

## Menu 2

(minimum 8 people)

47€  
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.  
Vegeteable 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.

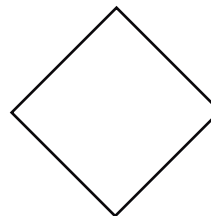
### *Desserts (choose one):*

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

### *Drinks:*

White wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Red wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Rosé wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.  
Soft drink, beer, water, coffees or tea.





## Menú 3

(mínimo 8 personas)

57€  
IVA  
incluido

### *Pica Pica*

Burrata con tomates perla semi seco y pesto de albahaca.

Tartar de atún rojo marinado, guacamole y crema de wasabi.

Chanquetes con ceps confitados, huevo y chistorra con aceite de trufa negra.

Croquetas de gambón.

Coca de "Folgueroles" tostado con tomate de rama y aceite de oliva Virgen.

### *Segundos (a escoger):*

Paella de marisco.

Arroz de verduras de temporada.

Arroz caldoso de cigalas y almejas.

Rodaballo asado con refrito de ajos acompañado de gulas y guindillas salteadas.

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

### *Postre (a escoger):*

Crema catalana.

Sorbete de limón.

Tarta Cheesecake con compota de frutos rojos

### *Bebidas:*

Vino blanco · Freyé Xarel·lo Chardonnay · D.O. Penedés.

Vino tinto · Ternero Torno Crianza · D.O. Ca Rioja.

Vino rosado · Masia La Sala · D.O. Penedés.

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

## Menu 3

(minimum 8 people)

57€  
including  
VAT

### *Starters*

Burrata with semi dried Pearl tomatoes and basil pesto.

Marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream.

Whitebait with a confit of porcini mushrooms, fried egg, chistorra sausage and black truffle oil.

Shrimp croquettes.

Coca bread from "Folgueroles" toasted, with branch tomatoes and Virgin olive oil.

### *Mains (choose one):*

Seafood paella.

Rice with seasonal vegetables.

Rice with a langoustine and clam stock.

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).

Limon sorbet.

Cheesecake with compote of red fruits.

### *Drinks:*

White wine · Freyé Xarel·lo Chardonnay · D.O. Penedés.

Red wine · Ternero Torno Crianza · D.O. Ca Rioja.

Rosé wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.



## Menú Cóctel

(mínimo 8 personas)

48€  
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 boletus y trufa.

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 · Masia La Sala · D.O. Penedés.

Vino tinto · Masia La Sala · D.O. Penedés.

Vino rosado · Masia La Sala · D.O. Penedés.

Refrescos, cerveza, agua, cafés o infusiones

## Coctail Menu

(minimum 8 people)

48€  
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.

Boletus and truffle 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:*

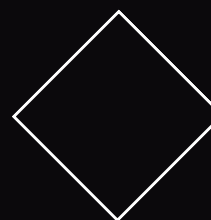
White wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.

Red wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.

Rosé wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.





## *Opciones ofrecidas por restaurante*

*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€/persona

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

## *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



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

*Si deseas más información sobre nuestros restaurantes  
estamos a tu disposición en: [info@gruparenal.com](mailto:info@gruparenal.com)*

*For enquiries and further information about our restaurants,  
please contact us by email at: [info@gruparenal.com](mailto:info@gruparenal.com)*

## ***Xup, xup***



Tel: (+34) 932 240 353

**[info@xupxuprestaurant.com](mailto: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.



