

# CASTELLANO

¡DISFRUTE DE NUESTROS PLATOS DE CALENDARIO GASTRONÓMICO FUERA DE CARTA!

## VERMUTERÍA

Aceitunas rellenas de anchoa	4.5	Sardinas en aceite de oliva	9
Almendras tostadas	5.5	Anchoas del Cantábrico · filete	2.75
Patatas chips	4.5	Gildas · pieza	2.25
Berberechos	14.5	Corte de ensaladilla SOFIA	7.5
Mejillones en escabeche	7.75	Guacamole con crujiente de maíz	11

## BARRA DE CURADOS

Tabla de jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez · 80gr	29.75
Tabla de embutidos catalanes e ibéricos	23.75
Tabla de quesos nacionales e internacionales	21.5
Coca de cristal con tomate	3.75
Pan Impar	3

## PARA EMPEZAR COMPARTIENDO

<i>Burratina</i> con tomate aliñado y encurtidos	15	Rustido de calabaza y garbanzos al estilo falafel	11.75
Berenjena asada con yogur especiado	15.75	Chipirones a la andaluza en su tinta	13
Crema de calabaza especiada y pipas	10.5	Gambas fritas a la andaluza	15
Croquetas de cecina · 5 unidades	11	Steak tartare	21.5
Mejillones a la brasa con limón y jengibre	11.5	Huevos estrellados con jamón ibérico	11.75
Las bravas con salsa de tomate natural picante y alioli	7.5	Tortilla de patata <i>à la minute</i>	8.5

## PASTAS Y ARROCES DE AQUÍ Y DE ALLÍ

<i>Rigatoni</i> con alcachofas, guanciale y scamorza ahumada	14.5
Arroz de pollo y espárragos con cremoso de azafrán	21.25
Paella "Barcelona" · 2 personas	22.5 /por persona
Ramen con ibérico, setas, pasta miso y huevo	21

## NUESTRAS PIZZAS

Tomate, mozzarella fresca y albahaca	13.75
Burrata, bimi, tomate seco, olivada, mozzarella y rúcula	15.5
Cremoso trufado, queso ahumado, jamón ibérico y portobello	18.5

## DEL MAR Y DE LA MONTAÑA

<i>Fish &amp; Chips</i>	16.75	Hamburguesa Premium	20.5
Rodaballo "a la donostiarra"	25	Costilla de cerdo lacada con encurtidos	19.75
Merluza con vinagreta de tomate	20.5	Solomillo de ternera con tatin de chalotas y salsa cortada	27
Salmón a la plancha con mini zanahorias salteadas y salsa de naranja y raíces asadas	19.75	Chuletón de vaca vieja de 45 días de maduración con guarnición · 2 personas	79
Pulpo a la brasa con patata prensada y ajo negro	23.5	Paletilla de cordero lechal asada y hierbas	39

## POSTRES

Crema Catalana	7.75	Crep con crema de cacao y platanos	7.75
Tarta de queso con helado de fresones	7.75	Tiramisú	7.75
Ensalada de fruta fresca, hierbas y helado de kéfir-lima	7.75	Arroz con leche de coco, mango y lima	7.75
Helados IMPAR	7.75	Mousse ligero de chocolate 70% con haba tonka y fruta	7.75

## APERITIVOS

Campari	5
Aperol	5
Yzaguirre Blanco	5
Yzaguirre Rojo	5
Yzaguirre Rojo Reserva	6
Yzaguirre Dry	6
Fernet Branca	5.5
Palo Cortado Lustau	7

## CERVEZAS

Caña Damm	3
Copa Damm	4
Free Damm 33 cl	4
Voll-Damm 33 cl	3.75
Damm Lemon 33 cl	3.75
Daura 33 cl	4.50

## VINOS ESPUMOSOS

D.O. Cava:	
<b>Juvé &amp; Camps · Essential</b> Xarel-lo	7 € 28
<b>Carles Andreu · Brut Nature Reserva Barrica</b> Parellada, viura y chardonnay	33
<b>Recaredo · Terrers Brut Nature Gran Reserva</b> Xarel-lo, viura y parellada	39
<b>Juvé &amp; Camps 2014 · Milesimé Brut Reserva</b> Chardonnay	53
A.O.C. Champagne:	
<b>Delamotte · Brut</b> Chardonnay, pinot noir y pinot meunier	69

## VINOS ESPUMOSOS ROSADOS

D.O. Cava:	
<b>Llopart · Microcosmos Brut Nature Reserva</b> Pinot noir y monastrell	41

## VINOS BLANCOS

D.O. Alella:	
<b>Raventós d'Alella · Tina 20</b> Pansa blanca	5.25 € 23
D.O. Penedès:	
<b>Esteve i Gilbert · Origen</b> Xarel-lo	5.25 € 22
<b>Bodegas Torres · Fransola</b> Sauvignon blanc	51
D.O. Rias Baixas:	
<b>Pazo de San Mauro</b> Albariño	35
D.O. Ribeiro:	
<b>Bodegas Lagar Do Merens</b> <b>Lagar Do Merens</b> Treixadura, Lado, Torrontes, Loureira, Godello, Albariño	55
D.O. Ca. Rioja:	
<b>Palacios Remondo · Placet Valtomelloso</b> Viura	35
D.O. Rueda:	
<b>Witty Wine · Saltimbanqui</b> Verdejo	5.50 € 27
D.O. Terra Alta:	
<b>Serra i Barceló · Aucalà</b> Garnacha blanca	5.50 € 26
D.O. Valdeorras:	
<b>Rafael Palacios · Louro</b> Godello	32

## VINOS ROSADOS

D.O. Conca de Barberà:	
<b>Josep Foraster · Els Nanos</b> Trepot	5 € 24
D.O. Penedès:	
<b>Heretat Mont Rubí</b> <b>Gaintus one night's rosé</b> Sumoll	32

## VINOS TINTOS

D.O. Bierzo:	
<b>Godelia · Mencía</b> Mencía	5.50 € 26

## VINOS TINTOS

D.O. Empordà:	
<b>7 Magnífics · Somiadors</b> Garnacha negra y cariñena	31
<b>Castell de Perelada · Aires de Garbet</b> Garnacha tinta	85
D.O. Montsant:	
<b>Vinyes Domènech · Fuvus</b> Garnacha negra y merlot	39
D.O. Penedès:	
<b>Celler Underground · Clos d'Estima</b> Tempranillo y syrah	33
D.O. Ca. Priorat:	
<b>Scala Dei · Prior</b> Garnacha negra, cariñena, cabernet sauvignon y syrah	45
D.O. Ribera del Duero:	
<b>Finca Villacreces · Pruno</b> Tinta fina y cabernet sauvignon	27
<b>Dominio de Pingus · PSI</b> Tinta fina y garnacha negra	69
D.O. Ca. Rioja:	
<b>Sierra Cantabria · Crianza</b> Tempranillo, garnacha negra y graciano	6 € 27
<b>Marqués de Vargas · Reserva</b> Tempranillo, mazuelo, garnacha y otras	45
D.O. Terra Alta:	
<b>Altavins · Almodí</b> Garnacha peluda	5.50 € 25

## VINOS DULCES

D.O. Alella:	
<b>Alta Alella · Dolç Mataró</b> Mataró	6.50 € 37
D.O. Terra Alta:	
<b>Sant Josep de Bot · Clot d'encís vi ranci</b> Garnacha	5.25 € 23
D.O. Málaga:	
<b>Telmo Rofriguez. MR</b> Moscatell	7 € 39

# IMPAR

Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal.  
Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakís en productos de la pesca.  
Todos los precios están en euros y el 10% de IVA está incluido.

# ENGLISH

ENJOY OUR DISHES FROM THE GASTRONOMY CALENDAR OFF-MENU!

## VERMOUTH BAR

Olives stuffed with anchovies	4.5
Toasted almonds	5.5
Potato chips	4.5
Cockles	14.5
Mussels in escabeche	7.75

Sardines in olive oil	9
Cantabrian Anchovies · fillet	2.75
Pickle skewer	2.25
Portion of SOFIA salad	7.5
Guacamole with corn crisp	11

## CURED MEAT BAR

Arturo Sánchez acorn-fed Iberian ham board · 8Ogr	29.75
Iberian cured meat board	23.75
Spanish and International cheese board	21.5
Crispy bread with tomato	3.75
Impar bread	3

## STARTERS TO SHARE

<i>Burratina</i> with dressed tomato and pickles	15
Roasted eggplant with spiced yogurt	15.75
Spiced pumpkin cream	10.5
Air-cured beef croquettes · 5 units	11
Grilled mussels with lemon and ginger	11.5
<i>Patatas bravas</i> with spicy fresh tomato sauce and aioli	7.5

Falafel-style chickpeas and pumpkin roast	11.75
Andalusian-style baby squid in their ink	13
Deep-fried Andalusian-style prawns	15
Steak tartare	21.5
Fried eggs with Iberian ham	11.75
Spanish omelette <i>à la minute</i>	8.5

## PASTA AND RICE FROM HERE AND

<i>Rigatoni</i> with artichokes, guanciale and smoked scamorza	14.5
Chicken and asparagus rice with saffron cream	21.25
"Barcelona" paella · 2 people	22.5 /por persona
Ramen with iberian pork, mushrooms, miso paste and egg	21

## THERE OUR PIZZAS

Tomato, fresh mozzarella and basil	13.75
Burrata, bimi, dried tomato, black olive spread, mozzarella and arugula	15.5
Truffle cream, smoked cheese, iberian ham and portobello mushroom	18.5

## FROM THE SEA AND LAND

<i>Fish &amp; Chips</i>	16.75
San Sebastian-style turbot	25
Hake with tomato vinaigrette	20.5
Grilled salmon with roasted roots and an orange sauce	19.75
Grilled octopus with pressed potato and black garlic	23.5

Premium Hamburger	20.5
Lacquered pork ribs with pickles	19.75
Grilled fillet steak with shallot tatin and cut sauce	27
45-day aged T-bone cow steak with garnish · 2 people	79
Roast shoulder of lamb with herbs	39

## DESSERTS

Crema Catalana	7.75
Cheesecake with strawberry ice cream	7.75
Fresh fruit and herb salad with kaffir-lime ice cream	7.75
IMPAR ice creams	7.75

Crêpe with cacao cream and bananas	7.75
Tiramisu	7.75
Rice with coconut milk, mango and lime	7.75
70% chocolate light mousse with tonka bean and fruit	7.75

## APÉRITIFS

Campari	5
Aperol	5
Yzaguirre	5
Blanco	5
Yzaguirre Rojo	5
Yzaguirre Rojo Reserva	6
Yzaguirre Dry	6
Fernet Branca	5.5
Palo Cortado Lustau	7

## BEER

Small glass Damm	3
Large glass Damm	4
Free Damm 33 cl	4
Voll-Damm 33 cl	3.75
Damm Lemon 33 cl	3.75
Daura 33 cl	4.50

## SPARKLING WINES

D.O. Cava:	
<b>Juvé &amp; Camps · Essential</b> Xarel-lo	7 28
<b>Carles Andreu · Brut Nature Reserva Barrica</b> Parellada, viura and chardonnay	33
<b>Recaredo · Terrers Brut Nature Gran Reserva</b> Xarel-lo, viura and parellada	39
<b>Juvé &amp; Camps 2014 · Milesimé Brut Reserva</b> Chardonnay	53
A.O.C. Champagne:	
<b>Delamotte · Brut</b> Chardonnay, pinot noir and pinot meunier grapes	69

## SPARKLING AND ROSE WINES

D.O. Cava:	
<b>Llopart · Microcosmos Brut Nature Reserva</b> Pinot noir and mourvèdre	41

## WHITE WINES

D.O. Alella:	
<b>Raventós d'Alella · Tina 20</b> Pansa blanca	5.25 23
D.O. Penedès:	
<b>Esteve i Gilbert · Orige</b> Xarel-lo	5.25 22
<b>Pardas · Pardas Xarel-lo</b> Xarel-lo	37
D.O. Rias Baixas:	
<b>Pazo de San Mauro</b> Albariño	35
D.O. Ribeiro:	
<b>Bodegas Lagar Do Merens</b> <b>Lagar Do Merens</b> Treixadura, Lado, Torrontes, Loureira, Godello, Albariño	55
D.O. Ca. Rioja:	
<b>Palacios Remondo · Placet Valtomelloso</b> Viura	35
D.O. Rueda:	
<b>Witty Wine · Saltimbanqui</b> Verdejo	5.50 27
D.O. Terra Alta:	
<b>Serra i Barceló · Aucalà</b> Grenache blanc	5.50 26
D.O. Valdeorras:	
<b>Rafael Palacios · Louro</b> Godello	32

## ROSÉ WINES

D.O. Conca de Barberà:	
<b>Josep Foraster · Els Nanos</b> Trepas	4.25 19
D.O. Penedès:	
<b>Heretat Mont Rubí</b> <b>Gaintus one night's rosé</b> Sumoll	32

## RED WINES

D.O. Bierzo:	
<b>Godelia · Mencía</b> Mencía	5 24
D.O. Conca de Barberà:	
<b>Carles Andreu · Trepas</b> Trepas	29

## RED WINES

D.O. Empordà:	
<b>7 Magnífics · Somiadors</b> Grenache noir and carifèna	31
<b>Castell de Perelada · Aires de Garbet</b> Grenache noir	85
D.O. Montsant:	
<b>Vinyes Domènec · Furvus</b> Grenache noir and merlot	39
D.O. Penedès:	
<b>Celler Underground · Clos d'Estima</b> Tempranillo and syrah	33
D.O. Ca. Priorat:	
<b>Scala Dei · Prior</b> Grenache noir, carifèna, cabernet sauvignon and syrah	45
D.O. Ribera del Duero:	
<b>Finca Villacreces · Pruno</b> Tinta fina and cabernet sauvignon	27
<b>Domínio de Pingus · PSI</b> Tinta fina and grenache noir	69
D.O. Ca. Rioja:	
<b>Sierra Cantabria · Crianza</b> Tempranillo, grenache noir and graciano grapes	6 27
<b>Marqués de Vargas · Reserve</b> Tempranillo, carignan, grenache and other grape varieties	45
D.O. Terra Alta:	
<b>Altavins · Almodí</b> Hairy grenache	5.50 25

## DESSERT WINES

D.O. Alella:	
<b>Alta Alella · Dolç Mataró</b> Mataró	6.50 37
D.O. Terra Alta:	
<b>Sant Josep de Bot · Clot d'encís vi ranci</b> Grenache grapes	5.25 23
D.O. Málaga:	
<b>Telmo Rofriguez. MR</b> Moscatell	7 39

# IMPAR

If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know.  
This establishment complies with regulations on the prevention of the Anisakis parasite in fish products.  
All prices are in Euros and include 10% VAT.

---

# VINOS ESTACIONALES / SEASONAL WINES

---

## CASTELLANO / ENGLISH

---

### VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

---

A.O.C Champagne:

**Ayala · Brut Majeur** 79  
Chardonnay, Pinot noir y Pinor Meunier

---

### VINOS BLANCOS / WHITE WINE

---

D.O. Penedès:

**Clos Lentiscus · Perill Blanc 2017** 19  
Xarel·lo

D.O. Rueda:

**Belondrade · Belondrade Lurton 2017** 50  
Verdejo

A.O.C. Bordeaux:

**Chateau Riussec · R. De Riussec Blanc Sec 2013** 40  
Sauvignon Blanc y Semillon

---

### VINOS TINTOS / RED WINE

---

D.O. Terra Alta:

**Celler Frisach · Sang de Corb** 37  
Garnacha Tinta, Garnacha Peluda y Cariñena

D.O.Ca. Priorat:

**Clos Mogador · Clos Mogador** 109  
Garnacha Negra, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah

D.O. Ribera del Duero:

**Bodega Conde San Cristóbal · Conde San Cristóbal** 41  
Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot

---

# IMPAR

---

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal.  
Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.  
Todos los precios están en euros y el 10% de IVA está incluido.*

12:25 h a 23:25 h · Sofa. Plaça de Pius XII, 4. 08028 Barcelona. T. 935 081 010 . [imparbarcelona.com](http://imparbarcelona.com)