

# CASTELLANO

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

## VERMUTERÍA

|                              |      |                                 |      |
|------------------------------|------|---------------------------------|------|
| Aceitunas rellenas de anchoa | 4.5  | 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   |
| Sardinias en aceite de oliva | 9    |                                 |      |

## BARRA DE CURADOS

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

## PARA EMPEZAR COMPARTIENDO

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| Burratina 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 a la minute                    | 8.5   |

## PASTAS Y ARROCES DE AQUÍ Y DE ALLÍ

|   |                   |
|---|-------------------|
| Rigatoni 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

|   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| Fish & Chips  | 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<br>y salsa de naranja y raíces asadas | 19.75 | Chuletón de vaca vieja de 45 días de maduración<br>con guarnición ( 1 KILO) · 2 personas | 59    |
| Pulpo a la brasa con cremoso de coliflor asado 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 fresas                      | 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:  |        |
| Juvé & Camps · Essential<br>Xarel-lo  | 7 € 28 |
| Carles Andreu · Brut<br>Nature Reserva Barrica<br>Parellada, viura y chardonnay | 33     |
| Recaredo · Terrers<br>Brut Nature Gran Reserva<br>Xarel-lo, viura y parellada   | 39     |
| Juvé & Camps 2014 · Milesimé Brut Reserva<br>Chardonnay                         | 53     |
| A.O.C. Champagne:   |        |
| Delamotte · Brut<br>Chardonnay, pinot noir y pinot meunier                      | 69     |

## VINOS ESPUMOSOS ROSADOS

|  |    |
|--|----|
| D.O. Cava:   |    |
| Llopart · Microcosmos Brut Nature Reserva<br>Pinot noir y monastrell | 41 |

## VINOS BLANCOS

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

## VINOS ROSADOS

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

## VINOS TINTOS

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| D.O. Bierzo:               |           |
| Godelia · Mencía<br>Mencía | 5.50 € 26 |

## VINOS TINTOS

|  |           |
|--|-----------|
| D.O. Empordà:  |           |
| 7 Magnífics · Somiadors<br>Garnacha negra y cariñena                         | 31        |
| Castell de Perelada · Aires de Garbet<br>Garnacha tinta                      | 85        |
| D.O. Montsant:   |           |
| Vinyes Domènech · Fuvus<br>Garnacha negra y merlot                           | 39        |
| D.O. Penedès:  |           |
| Celler Underground · Clos d'Estima<br>Tempranillo y syrah                    | 33        |
| D.O. Ca. Priorat:  |           |
| Scala Dei · Prior<br>Garnacha negra, cariñena,<br>cabernet sauvignon y syrah | 45        |
| D.O. Ribera del Duero:   |           |
| Finca Villacreces · Pruno<br>Tinta fina y cabernet sauvignon                 | 27        |
| Hacienda Monasterio · Cosecha 2019<br>Tempranillo, garnacha negra y malbec   | 69        |
| D.O. Ca. Rioja:  |           |
| Sierra Cantabria · Crianza<br>Tempranillo, garnacha negra y graciano         | 6 € 27    |
| Marqués de Vargas · Reserva<br>Tempranillo, mazuelo, garnacha y otras        | 45        |
| D.O. Terra Alta:   |           |
| Altavins · Almodí<br>Garnacha peluda   | 5.50 € 25 |

## VINOS DULCES

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

# 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.

# ENGLISH

ENJOY OUR DISHES FROM THE GASTRONOMY CALENDAR OFF-MENU!

## VERMOUTH BAR

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Olives stuffed with anchovies | 4.5  |
| 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 creamy roasted cauliflower 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 ( 1 KILO) · 2 people | 59    |
| 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><br>Xarel-lo                                       | 7 € 28 |
| <b>Carles Andreu · Brut Nature Reserva Barrica</b><br>Parellada, viura and chardonnay | 33     |
| <b>Recaredo · Terrers Brut Nature Gran Reserva</b><br>Xarel-lo, viura and parellada   | 39     |
| <b>Juvé &amp; Camps 2014 · Milesimé Brut Reserva</b><br>Chardonnay                    | 53     |
| A.O.C. Champagne:   |        |
| <b>Delamotte · Brut</b><br>Chardonnay, pinot noir and pinot meunier grapes            | 69     |

## SPARKLING AND ROSE WINES

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

## WHITE WINES

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

## ROSÉ WINES

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

## RED WINES

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| D.O. Bierzo:                      |        |
| <b>Godelia · Mencia</b><br>Mencia | 5 € 24 |
| D.O. Conca de Barberà:            |        |
| <b>Carles Andreu · Trepapat</b>   | 29     |

## RED WINES

|   |           |
|---|-----------|
| D.O. Empordà:   |           |
| <b>7 Magnífics · Somiadors</b><br>Grenache noir and cariñena                                    | 31        |
| <b>Castell de Perelada · Aires de Garbet</b><br>Grenache noir                                   | 85        |
| D.O. Montsant:  |           |
| <b>Vinyes Domènec · Furvus</b><br>Grenache noir and merlot                                      | 39        |
| D.O. Penedès:   |           |
| <b>Celler Underground · Clos d'Estima</b><br>Tempranillo and syrah                              | 33        |
| D.O. Ca. Priorat:   |           |
| <b>Scala Dei · Prior</b><br>Grenache noir, cariñena, cabernet sauvignon and syrah               | 45        |
| D.O. Ribera del Duero:  |           |
| <b>Finca Villacreces · Pruno</b><br>Tinta fina and cabernet sauvignon                           | 27        |
| <b>Hacienda Monasterio · Cosecha 2019</b><br>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Malbec | 69        |
| D.O. Ca. Rioja:   |           |
| <b>Sierra Cantabria · Crianza</b><br>Tempranillo, Cabernet Sauvignon and graciano grapes        | 6 € 27    |
| <b>Marqués de Vargas · Reserve</b><br>Tempranillo, carignan, grenache and other grape varieties | 45        |
| D.O. Terra Alta:  |           |
| <b>Altavins · Almodí</b><br>Hairy grenache  | 5.50 € 25 |

## DESSERT WINES

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