



BARCELONA

Comer en Ali Ocakbaşı significa compartir!

Nos encanta dar a conocer nuestra cultura por eso, aunque la mayoría de platos son seleccionados individualmente, todos son presentados en el centro de la mesa. Queremos que nuestros comensales puedan disfrutar de los diferentes sabores, aromas y tonalidades que nos brinda la alta cocina tradicional de Turquía.

En primer lugar, gustarán de los mezzes, nuestra famosa fuente de aperitivos con pan de hojaldre caliente recién salido del horno, un plato único para compartir en compañía.

Después de esta primera experiencia degustativa, podrán disfrutar del verdadero sabor de la parrilla de Anatolia con carne cuidadosamente seleccionada y preparada al estilo tradicional. Seguidamente, y dado que las delicias gastronómicas turcas son muchas, le recomendamos nuestros exquisitos postres.

Y, por último, no puede perder la oportunidad de degustar el tradicional café turco, la receta que mantiene la esencia original de uno de los cafés más reconocidos del mundo.

Nuevamente aconsejamos que pida a su camarero que le sirva su selección en un formato para compartir de forma que pueda disfrutar al máximo.

To eat in Ali Ocakbaşı means to share!

We love to share in our culture, that is why the dishes are generally selected by individuals but presented in the middle of the table, so that everyone can share all the different flavors. Just like the mezzes you will select from our famous platter that you will devour with hot ballon bread straight from the oven.

After this initial degustative experience, you will have the real taste of Anatolian grill with our carefully selected and authentically prepared meat dishes, followed by our mouth watering desserts. Again we recommend to share all to enjoy the most. Just keep the traditional Turkish Coffee to yourself.

Please ask your service team to serve your selections in a format to share.



ENCUENTRE LAS EXPLICACIONES SOBRE LAS LETRAS DEL CÓDIGO DE ALÉRGICOS DE LOS ARTÍCULOS DE NUESTRO MENÚ EN LA ÚLTIMA PÁGINA DEL MENÚ. PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MENÚ, PUEDEN CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO.

PLEASE FIND EXPLANATIONS ON ALLERGEN CODE LETTERS OF OUR MENU ITEMS ON THE LAST PAGE.
FOR MORE INFORMATION ABOUT THE PRODUCTS IN OUR MENU, PLEASE CONSULT OUR SERVICE TEAM.

www.aliocakbasi.es  [aliocakbasi_barcelona](https://www.instagram.com/aliocakbasi_barcelona)

 This paper is recyclable.

 **VEGAN SARMA KEBAP**





MENÚ VEGANO ESPECIAL

SPECIAL VEGAN MENU

ENTRANTES EN FRIOS / COLD STARTERS

DOMATES & SARIMSAK KONFI Confitura de tomate cherry y ajo, marinado con aceite de oliva infundado con tomillo fresco <i>Cherry tomato and garlic confit, marinated with fresh thyme infused extra virgin olive oil</i>	€ 6,40
EZME (H) Nueces con cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, menta, perejil y puré de tomate, servidas con aderezo de granada <i>Walnuts with onion, green pepper, red pepper, mint, parsley and pureed tomatoes, served with pomegranate dressing</i>	€ 6,90
KAVUN Melón <i>Melon</i>	€ 3,90
CIG KOFTE (A-H) Bulghur machacado a mano, con tomate, ajo, cebolla, perejil, aceite de oliva y chiles rojos picantes, servido con lechuga y limón <i>Hand pounded bulgur, tomato, garlic, onion, parsley, extra virgin olive oil and red hot chili peppers, served with lettuce and lemon</i>	€ 9,80
TURSU (O) Encurtidos mixtos marinados <i>Marinated mixed pickles</i>	€ 5,90

ENSALADES / SALADS

COBAN Tomates finamente picados, pepino, cebolla y pimiento verde mezclados con un toque de perejil, servidos con aceite de oliva <i>Finely diced tomatoes, cucumber, onion and green pepper mixed with a touch of parsley, served with extra virgin olive oil</i>	€ 11,90
ALI SALATA (A) Ensalada exclusiva de Ali con tomates finamente picados, rúcula, mescluna y trigo sarraceno, servidos con aderezo de granada y aceite de oliva <i>Signature salad of Ali; finely chopped tomatoes, rocket, mesclun and buckwheat, served with pomegranate dressing and extra virgin olive oil</i>	€ 11,90
GAVURDAGI (H) Tomates en cubos con cebolla finamente picada, nueces y hierbas de Anatolia, servidos con aderezo de granada y aceite de oliva <i>Cubed tomatoes with finely chopped onions, walnuts and Anatolian herbs, served with pomegranate dressing and extra virgin olive oil</i>	€ 12,90

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

VEGANO (A-F) Kebap especialmente preparado con carne picada vegana, servido con arroz bulgur y ensalada <i>Specially prepared kebab with vegan minced meat, served with bulgur rice and salad</i>	€ 21,90
SEBZELI IMAM BAYILDI (A-O) Berenjenas asadas, rellenas de pimiento, tomate y cebolla <i>Roasted eggplant stuffed with pepper, tomato and onion</i>	€ 18,50
VEGAN SARMA KEBAP (A-F) Kebap de carne picada vegana envuelto en pan lavash, servido en rodajas y cubierto con ajo, perejil, berenjena y salsa de tomate <i>Specially prepared kebab of vegan minced meat, wrapped in lavash bread, served in slices and topped with garlic, parsley, eggplant and tomato sauce</i>	€ 24,90

POSTRES / DESSERT

AYVA TATLISI* (H) Medio membrillo fresco, relleno con manzana verde rallada, horneado en almíbar de cereza con pistacho encima <i>Fresh quince halved and filled with grated green apple, baked in cherry syrup with and pistachio on top</i>	€ 7,90
--	--------

* Estacional / Seasonal

ENCUENTRE LAS EXPLICACIONES SOBRE LAS LETRAS DEL CÓDIGO DE ALÉRGENOS DE LOS ARTÍCULOS DE NUESTRO MENÚ EN LA ÚLTIMA PÁGINA DEL MENÚ. PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MENÚ, PUEDEN CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO.

PLEASE FIND EXPLANATIONS ON ALLERGEN CODE LETTERS OF OUR MENU ITEMS ON THE LAST PAGE.
FOR MORE INFORMATION ABOUT THE PRODUCTS IN OUR MENU, PLEASE CONSULT OUR SERVICE TEAM.

ATOM

TULUM

GIRIT EFESI

DOMATES & SARIMSAK KONFI

CIG KOFTE

EZME

KOPOGLU

HUMUS



ENTRANTES EN FRIOS / COLD STARTERS



Por Favor elija de nuestra famosa bandeja de mezze.
Please choose from our famous mezze tray.

- ✓ **TULUM PEYNIRI (G)** € 6,80
Queso tradicional de Anatolia servido con mantequilla
Traditional Anatolian cheese served with butter
- ✓ **ABAGANNUS (G-H)** € 6,80
Puré de berenjenas asadas con yogur y ajo, servido con aceite de oliva
Roasted eggplant puree with yoghurt and garlic, served with extra virgin olive oil
- ✓ **HUMUS (G-N)** € 6,90
Pasta de garbanzos y tahini, hummus clásico
Chickpea and tahini paste, classical hummus
- ✓ **MUHAMMARA (A-G-H-N)** € 6,90
Pasta de tomate regional preparada con nuez caramelizada triturada, tahini y ajo, cubierta con balsámico desglasado y queso cremoso
A regional tomato paste prepared with crushed caramelised walnuts, tahini and garlic, topped with deglazed balsamic and creamy cheese
- ✓ **ALI TARATOR (A-G)** € 6,90
Salsa de ajo fermentada fusionada con yogur, labneh, cebolla caramelizada y zanahoria servido con remolacha crujiente encima
Fermented garlic sauce mixed with yogurt, labneh cheese, caramelized onion and carrot. Served with crispy beet on top
- ✓ **GIRIT EFESI (H-G)** € 7,50
3 tipos diferentes de queso mezclados con pesto, con piñones tostados y grosellas encima
3 different kinds of cheese mixed with pesto, served with roasted pine nuts and currants on top
- ✓ **DOMATES & SARIMSAK KONFI** € 6,40
Confitura de tomates cherry y ajo, marinados con aceite de oliva infundado con tomillo fresco
Cherry tomato and garlic confit, marinated with fresh thyme infused extra virgin olive oil
- ✓ **KURU CACIK (G)** € 5,90
Yogur con dados de pepino, menta y ajo, servido con aceite de oliva
Yoghurt with cubes of cucumber, mint and garlic, served with extra virgin olive oil
- ✓ **KOPOGLU (G)** € 6,90
Cubitos de berenjena frita, patata y pimiento verde en salsa de tomate, servidos con yogur
Small cubes of fried eggplant, potato and green pepper in tomato sauce, served with yoghurt
- ✓ **EZME (H)** € 6,90
Nueces con cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, menta, perejil y puré de tomate, aderezada con salsa de granada
Walnuts with onion, green pepper, red pepper, mint, parsley and pureed tomatoes, dressed with pomegranate sauce
- ✓ **ATOM (G)** € 5,90
Yogur cubierto con chiles rojos picantes y aceite de oliva
Yoghurt topped with red hot chili peppers and extra virgin olive oil
- ✓ **KAVUN VE PEYNIR (G)** € 6,80
Melón y queso feta
Melon and feta cheese
- ✓ **CIG KOFTE (A-H)** € 9,80
Bulghur machacado a mano, con tomate, ajo, cebolla, perejil, aceite de oliva y chiles rojos picantes, servido con lechuga y limón
Hand pounded bulghur, tomato, garlic, onion, parsley, extra virgin olive oil and red hot chili peppers, served with lettuce and lemon
- ✓ **TURSU (O)** € 5,90
Encurtidos mixtos marinados
Marinated mixed pickles



ENCUENTRE LAS EXPLICACIONES SOBRE LAS LETRAS DEL CÓDIGO DE ALÉRGENOS DE LOS ARTÍCULOS DE NUESTRO MENÚ EN LA ÚLTIMA PÁGINA DEL MENÚ. PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MENÚ, PUEDEN CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO.

PLEASE FIND EXPLANATIONS ON ALLERGEN CODE LETTERS OF OUR MENU ITEMS ON THE LAST PAGE.
FOR MORE INFORMATION ABOUT THE PRODUCTS IN OUR MENU, PLEASE CONSULT OUR SERVICE TEAM.




PASTIRMALI HUMUS



GAVURDAGI

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

PASTIRMALI HUMUS (G-N) Hummus casero con rodajas de pastrami asado <i>Homemade hummus with slices of roasted pastrami</i>	€ 9,75
 GUVECTE SOGAN SARIMSAK (F) Chalotes y dientes de ajo salteados con melaza de granada, salsa de soja y hierbas frescas <i>Shallots and cloves of garlic sautéed with pomegranate molasses, soy sauce and fresh herbs</i>	€ 6,80
CITIR KANAT (A-G) Alitas de pollo crujientes, marinadas con aceite virgen y especias turcas <i>Crispy chicken wings marinated with virgin oil and Turkish spices</i>	€ 13,50
KABURGA (A) Costillas de cordero asadas sazonadas con chile rojo en polvo <i>Barbequed ribs of lamb seasoned with red chili powder</i>	€ 14,50
ICLI KOFTE (A-C-G-H) Bolas de bulgur, rellenas de carne picada de cordero y ternera y migas de nueces. <i>Bulgur balls, filled with minced meat of lamb and beef and walnut crumbs.</i>	€ 4,95

ENSALADES / SALADS

 COBAN Tomates, pepino, cebolla y pimiento verde finamente cortados en cubitos, mezclados con un toque de perejil y servidos con aceite de oliva <i>Finely diced tomatoes, cucumber, onion and green pepper, mixed with a touch of parsley and served with extra virgin olive oil</i>	€ 11,90
 ALI SALATA (A) Ensalada exclusiva de Ali; tomates cherry, rúcula, mesculina y trigo sarraceno, servidos con aliño de granada y aceite de oliva <i>Signature salad of Ali; cherry tomatoes, rocket, mesculine and buckwheat, served with pomegranate dressing and extra virgin olive oil</i>	€ 11,90
 GAVURDAGI (H) Tomates en cubos con cebolla finamente picada, nueces y hierbas de Anatolia, servidos con aderezo de granada y aceite de oliva <i>Cubed tomatoes with finely chopped onions, walnuts and Anatolian herbs, served with pomegranate dressing and extra virgin olive oil</i>	€ 12,90
 TULUM SALATA (G) Lechuga, rúcula, pepino, tomates cherry, nueces y tradicional anatolian Tulum cheese, servido con aceite de oliva y aderezo de granada <i>Lettuce, rocket, cucumber, cherry tomatoes, walnut and queso tradicional de Anatolia, Tulum, served with extra virgin olive oil and pomegranate dressing</i>	€ 14,50
PILIC SALATA (A-O) Ensalada de pollo con lechuga, rúcula, pepino, tomates cherry y picatostes con rodajas de pollo asado, servido con aceite de oliva <i>Chicken salad; lettuce, rocket, cucumber, cherry tomatoes and croutons with slices of barbecued chicken, served with extra virgin olive oil</i>	€ 16,50
SASLIK SALATA (A-F-G) Lonchas de ternera especialmente marinadas y asadas con aros de cebolla, lechuga, rúcula, pepino, tomates cherry y croutons servidos con aceite de oliva y aderezo de vinagre <i>Specially marinated slices of veal barbecued with onion rings, lettuce, rocket, cucumber, cherry tomatoes and crouton served with extra virgin olive oil and vinegar dressing</i>	€ 19,50



ENCUENTRE LAS EXPLICACIONES SOBRE LAS LETRAS DEL CÓDIGO DE ALÉRGENOS DE LOS ARTÍCULOS DE NUESTRO MENÚ EN LA ÚLTIMA PÁGINA DEL MENÚ. PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MENÚ, PUEDEN CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO.

PLEASE FIND EXPLANATIONS ON ALLERGEN CODE LETTERS OF OUR MENU ITEMS ON THE LAST PAGE.
FOR MORE INFORMATION ABOUT THE PRODUCTS IN OUR MENU, PLEASE CONSULT OUR SERVICE TEAM.



SASLIK

ALI

KUZU SIS

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL



Por favor pida a su camarero que le sirva su selección en un formato para compartir.
Please ask your service team to serve your selections in a format to share.

COP SIS (A-G) Brocheta de cordero marinado a la brasa <i>Small cubes of marinated lamb grilled on the barbecue on a skewer</i>	€ 22,50
ZIRH (A) Kebap de cordero molido a mano (carne picada) del día y preparado especialmente con especias de Anatolia <i>Daily hand ground (minced meat) and specially prepared lamb kebab, served with Anatolian spices</i>	€ 26,50
 VEGANO (A-F) Kebap especialmente preparado con carne picada vegana, servido con arroz bulgur y ensalada <i>Specially prepared kebab with vegan minced meat, served with bulghur rice and salad</i>	€ 21,90
ALI (A) Kebap molido a mano (carne picada) de cordero y ternera (bajo en grasa) con especias de Anatolia <i>Daily hand ground (minced meat) kebab of lamb and beef (low fat) with a mix of Anatolian spices</i>	€ 25,90
ALI FISTIKLI (A-H) Kebap molido a mano (carne picada) de cordero y ternera (bajo en grasa) con pistacho y especias de Anatolia <i>Daily hand ground lamb and beef kebab (minced meat) mixed with pistachio and Anatolian spices</i>	€ 27,90
PIRZOLA (A) Chuletas marinadas de cordero <i>Marinated lamb chops</i>	€ 27,90
KUZU SIS (A-G) Brocheta de filete de cordero especialmente marinado <i>Specially marinated tender cubes of lamb fillet on a skewer</i>	€ 27,90
SASLIK (A-F-G) Medallones de ternera especialmente marinadas y aros de cebolla <i>Specially marinated slices of veal and onion rings</i>	€ 27,90
LOKUM (A) Solomillo de ternera (200gr) <i>Steak fillet (200gr)</i>	€ 29,50
KUSLEME (A-F) Filete de cordero especialmente marinado <i>Specially marinated fillet of lamb</i>	€ 29,50
KARISIK - (1,5 Porción / 1,5 Portion) (A-F-G) Elección del chef: Ali Kebap, Saslik y Pilic Sis <i>Chef's choice: Ali Kebab, Saslik and Pilic Sis</i>	€ 37,90
PILIC SIS (A-G) Muslo de pollo marinado con mezcla de especias <i>Marinated chicken thigh with mixed spices</i>	€ 19,50
 SEBZELI IMAM BAYILDI (A-O) Berenjenas asadas, rellenas de pimiento, tomate y cebolla <i>Roasted eggplant stuffed with pepper, tomato and onion</i>	€ 18,50
SEBZELI IMAM BAYILDI (A-G-O) Berenjenas asadas, rellenas de pimiento, tomate, cebolla y queso <i>Eggplant filled with pepper, tomato, onion and cheese</i>	€ 18,50
KINDER MENU / KIDS MENU (A-G) Piliç Şiş o Ali Kebap servido con ensalada Ali y patatas fritas <i>Pilic Sis or Ali Kebab served with Ali Salad and fries</i>	€ 18,90



Los platos a la parrilla se sirven con arroz bulgur, pimientos verdes asados, tomates y pan. Podemos ofrecer pan sin gluten si se solicita para personas con alergias.
Dishes from the grill are served with bulghur rice, grilled green peppers, tomatoes, and bread. We can provide gluten-free bread option upon request for guests with allergies.



ENCUENTRE LAS EXPLICACIONES SOBRE LAS LETRAS DEL CÓDIGO DE ALÉRGENOS DE LOS ARTÍCULOS DE NUESTRO MENÚ EN LA ÚLTIMA PÁGINA DEL MENÚ. PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MENÚ, PUEDEN CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO.

PLEASE FIND EXPLANATIONS ON ALLERGEN CODE LETTERS OF OUR MENU ITEMS ON THE LAST PAGE.
FOR MORE INFORMATION ABOUT THE PRODUCTS IN OUR MENU, PLEASE CONSULT OUR SERVICE TEAM.




BEYTI



GEVREK

ESPECIALES DEL CHEF / CHEF'S SPECIALS

BEYTI (A-G-O) Kebap de cordero molido a mano (carne picada), envuelto en pan lavash, servido en rodajas y cubierto con yogur, ajo, perejil, salsa de tomate y mantequilla <i>Daily hand ground (minced meat) kebab of lamb wrapped in lavash bread, served in slices and topped with yoghurt, garlic, parsley, tomato sauce and butter</i>	€ 29,50
GEVREK (A-G-N-O) Kebap diario de cordero molido a mano (carne picada) envuelto en pan lavash, servido sobre puré de berenjenas asadas con salsa de yogur, ajo y tomate <i>Daily hand ground (minced meat) kebab of lamb wrapped in lavash bread, served on roasted eggplant puree with yoghurt, garlic and tomato sauce</i>	€ 29,50
ALI NAZIK (A-G) Kebap de cordero y ternera molido a mano (carne picada) con especias de Anatolia, servido sobre puré de berenjenas asadas con yogur y ajo <i>Daily hand ground (minced meat) kebab of lamb and beef with Anatolian spices served on roasted eggplant puree with yoghurt, and garlic</i>	€ 29,50
VEGAN SARMA KEBAP (A-F) Kebap de carne picada vegana envuelto en pan lavash, servido en rodajas y cubierto con ajo, perejil, berenjena y salsa de tomate <i>Specially prepared kebab of vegan minced meat, wrapped in lavash bread, served in slices and topped with garlic, parsley, eggplant and tomato sauce</i>	€ 24,90

 Los productos de esta sección se producen en cantidades limitadas. Por favor consulte a nuestro equipo de servicio antes de realizar el pedido.
The products in this section are produced in limited numbers. Please consult our service team before ordering.

POSTRES / DESSERT

BAKLAVA (A-C-G-H) UNA PIEZA / ONE PIECE Baklava tradicional de Anatolia; milhojas rellena de pistacho, servido con helado <i>Traditional Anatolian baklava; multilayered flaky pastry with pistachio filling, served with ice cream</i>	€ 8,90 € 3,00
KUNEFÉ (A-G-H) Cabello de ángel (hojaldre rallado) al horno con queso derretido por dentro y servido con almíbar y pistacho <i>Oven baked angels-hair (shredded pastry) with melted cheese filling, served with syrup and pistachio on top</i>	€ 9,50
KATMER (A-G-H) Hojaldre crujiente casero con relleno de pistacho, servido con helado <i>Homemade crispy flaky pastry with pistachio filling, served with ice cream</i>	€ 12,90
DONDURMA (G) Tres bolas de helado de diferentes sabores (fresa, chocolate, vainilla) <i>Three scoops of ice cream with different flavors (strawberry, chocolate, vanilla)</i>	€ 6,90
FIRIN SUTLAC (A-G) Arroz con leche <i>Rice pudding</i>	€ 7,90
AYVA TATLISI (ESTACIONAL / SEASONAL) (H) Medio membrillo fresco, relleno con manzana verde rallada, horneado en almíbar de cereza con pistacho encima <i>Fresh quince halved and filled with grated green apple, baked in cherry syrup with and pistachio on top</i>	€ 7,90

EXTRAS

FRENCH FRIES / PATATAS FRITAS	€ 5,50
ENSALADA ALI / ALI SALAD (A)	€ 4,25
PIMIENTO ASADO / GRILLED PEPPER	€ 3,00
ARROZ BULGHUR / BULGHUR RICE (A)	€ 3,00
QUESO EXTRA / EXTRA CHEESE (G)	€ 3,00
MELON / MELON	€ 2,50
FETA CHEESE / QUESO FETA (G)	€ 2,50



ENCUENTRE LAS EXPLICACIONES SOBRE LAS LETRAS DEL CÓDIGO DE ALÉRGENOS DE LOS ARTÍCULOS DE NUESTRO MENÚ EN LA ÚLTIMA PÁGINA DEL MENÚ. PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MENÚ, PUEDEN CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO.

PLEASE FIND EXPLANATIONS ON ALLERGEN CODE LETTERS OF OUR MENU ITEMS ON THE LAST PAGE.
FOR MORE INFORMATION ABOUT THE PRODUCTS IN OUR MENU, PLEASE CONSULT OUR SERVICE TEAM.

BEBIDAS FRIAS / SOFT DRINKS

COCA COLA / ZERO 0,2 L	€ 2,90
FANTA (ORANGE) 0,2 L	€ 2,90
FANTA (LEMON) 0,2 L	€ 2,90
SPRITE 0,2 L	€ 2,90
ICE TEA 0,2 L	€ 2,90
TONICA / TONIC 0,2 L	€ 2,90
AYRAN / YOGHURT DRINK 0,25 L	€ 2,90
SALGAM / TURNIP JUICE 0,2 L	€ 2,90
AUARA NARANJA	€ 3,50
AGUA CON GAS / MINERAL WATER (0,50 L/0,75 L)	€ 2,75 - 3,25
AGUA / WATER (0,50 L / 0,75 L)	€ 2,75 - 3,25

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

CAFE TURCO / TURKISH COFFEE	€ 4,00
ESPRESSO	€ 2,00
DBL ESPRESSO	€ 3,00
CORTADO	€ 2,50
CAFE CON LECHE / LATTE	€ 2,50

RAKI

4 CL 8 CL 35 CL 70 CL

YENI RAKI	€ 6,00	€ 9,00	€ 34,00	€ 58,00
TEKIRDAG	€ 6,50	€ 10,00	€ 38,00	€ 64,00
TEKIRDAG ALTIN SERI	€ 7,00	€ 12,00	€ 45,00	€ 75,00
BEYLERBEYI GOBEK	€ 8,00	€ 12,50	€ 49,00	€ 83,00

WHISKY / WHISKEY

GRANT'S	€ 8,50
RED LABEL	€ 8,50
BALLANTINE'S	€ 9,00
JIM BEAM	€ 9,00
JACK DANIEL'S	€ 9,50
J.WALKER BLACK LABEL	€ 10,00
WOODFORD RESERVE	€ 12,00
GLENFIDDICH 15 AÑOS	€ 14,00
CHIVAS 18 AÑOS	€ 16,00

CERVEZA / BEERS

ESTRELLA GALICIA 0,0	€ 3,00
ESTRELLA GALICIA BARRIL	€ 3,00
ESTRELLA GALICIA	€ 3,30
1906 RED VINTAGE	€ 3,50
ERDINGER URWEISSE	€ 3,50
GROLSCH RADLER	€ 3,50
BREWDOG PUNK IPA	€ 3,80
EFES	€ 3,80
EFES DRAFT 50 cl	€ 5,90

RON / RUM

BARCELÓ AÑEJO	€ 9,00
BARCELÓ IMPERIAL	€ 11,00
DIPLOMATICO RESERVA	€ 12,00
ZACAPA 23	€ 14,00

VODKA / VODKA

ABSOLUT	€ 8,50
MOSKOVSKAYA	€ 8,50
KETEL ONE	€ 10,00
BELVEDERE	€ 14,00
FINLANDIA	€ 14,00
GREY GOOSE	€ 14,00

GINEBRA / GIN

BOMBAY	€ 8,50
SEAGRAMS	€ 8,50
MASTER'S	€ 8,50
TANQUERAY	€ 9,50
HENDRICK'S	€ 13,50
MONKEY 47	€ 15,00

VERMUT / VERMOUTH


YZAGUIRRE ROJO RESERVA	€ 6,00
YZAGUIRRE BLANCO RESERVA	€ 6,00




INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGENEN INFORMATIE

- **Dependiendo de su preferencia, también podemos servir todos nuestros elementos del menú "From The Grill" con pan sin gluten.**
 - Depending on your preference we can also serve all of our 'From The Grill' menu items with Gluten-Free bread.
- **Todos los platos principales se sirven con arroz bulgur, pimiento verde asado, tomate y ensalada Ali.**
 - All main dishes are served with bulghur rice, Ali salad and grilled green peppers and tomatoes.
- **Se proporcionan designaciones si las sustancias designadas o los productos creados a partir de estas sustancias están contenidos en el producto final como ingrediente.**
 - Designations are provided if the designated substances or products created from these substances are contained in the end product as an ingredient.
- **A pesar de que nuestros alimentos se preparan con mucho cuidado, además de los ingredientes designados, pueden contener trazas de otras sustancias utilizadas durante el proceso de producción en la cocina..**
 - Despite the fact that our food is prepared with great care, traces of other substances, used during the production process in the kitchen, may be contained in our foods in addition to the designated ingredients.
- **Los 14 alérgenos principales están etiquetados según las estipulaciones legales (UE - Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor 1169/2011). Además de estas, también existen otras sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias.**
 - The 14 main allergens are labelled according to legal stipulations (EU - Food Information to Consumers Regulation 1169/2011). In addition to these, there are also other substances that can induce food allergies or intolerances.

Código Corto	Nombre Corto	Código de letras
Granos que contienen gluten	Gluten-containing grains	A
Crustáceos	Crustaceans	B
Huevos y ovoproductos	Eggs	C
Pescado y productos pesqueros	Fish	D
Maní y productos de maní	Peanut	E
Soja y productos de soja.	Soy	F
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	Milk or lactose	G
Nueces	Edible nuts	H
Apio y Productos de Apio	Celery	L
Productos de mostaza y mostaza	Mustard	M
Semillas de sésamo y productos de semillas de sésamo	Sesame	N
Dióxido de azufre y sulfuros	Sulphites	O
Productos de Lupino y Lupino	Lupines	P
Moluscos y Productos	Molluscs	R

 : vegetariano / vegetarian

 : vegano / vegan



BARCELONA

Comer en Ali Ocakbaşı significa compartir!

Nos encanta dar a conocer nuestra cultura por eso, aunque la mayoría de platos son seleccionados individualmente, todos son presentados en el centro de la mesa. Queremos que nuestros comensales puedan disfrutar de los diferentes sabores, aromas y tonalidades que nos brinda la alta cocina tradicional de Turquía.

En primer lugar, gustarán de los mezzes, nuestra famosa fuente de aperitivos con pan de hojaldre caliente recién salido del horno, un plato único para compartir en compañía.

Después de esta primera experiencia degustativa, podrán disfrutar del verdadero sabor de la parrilla de Anatolia con carne cuidadosamente seleccionada y preparada al estilo tradicional. Seguidamente, y dado que las delicias gastronómicas turcas son muchas, le recomendamos nuestros exquisitos postres.

Y, por último, no puede perder la oportunidad de degustar el tradicional café turco, la receta que mantiene la esencia original de uno de los cafés más reconocidos del mundo.

Nuevamente aconsejamos que pida a su camarero que le sirva su selección en un formato para compartir de forma que pueda disfrutar al máximo.

To eat in Ali Ocakbaşı means to share!

We love to share in our culture, that is why the dishes are generally selected by individuals but presented in the middle of the table, so that everyone can share all the different flavors. Just like the mezzes you will select from our famous platter that you will devour with hot balloon bread straight from the oven.

After this initial degustative experience, you will have the real taste of Anatolian grill with our carefully selected and authentically prepared meat dishes, followed by our mouth watering desserts. Again we recommend to share all to enjoy the most. Just keep the traditional Turkish Coffee to yourself.

Please ask your service team to serve your selections in a format to share.

PARA MÁS IMÁGENES
FOR MORE IMAGES



ENCUENTRE LAS EXPLICACIONES SOBRE LAS LETRAS DEL CÓDIGO DE ALÉRGENOS DE LOS ARTÍCULOS DE NUESTRO MENÚ EN LA ÚLTIMA PÁGINA DEL MENÚ. PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MENÚ, PUEDEN CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO.
PLEASE FIND EXPLANATIONS ON ALLERGEN CODE LETTERS OF OUR MENU ITEMS ON THE LAST PAGE.
FOR MORE INFORMATION ABOUT THE PRODUCTS IN OUR MENU, PLEASE CONSULT OUR SERVICE TEAM.

www.aliocakbasi.es  [aliocakbasi_barcelona](https://www.instagram.com/aliocakbasi_barcelona)

 This paper is recyclable.