



NOS TAPAS A PARTAGER



CHARCUTERIES

SOUBRESSADA - Chair à saucisse épicée au Paprika, à tartiner - Spécialité de Majorque - Env. 80g	6 €
LOMO PATA NEGRA DE BELLOTA - Filet de cochon séché - 40g	7 €
CHORIZO IBERIQUE - Saucisson de cochon ibérique, légèrement pimenté - 40g	8 €
FUET - Saucisse sèche très fine, légèrement poivrée - Spécialité de Catalogne - Env. 200g	8 €

LOS JAMONES

	40g	80g
JAMBON SERRANO RESERVA - 18 à 20 mois d'affinage	7€	12€
CECINA DE LEON - Jambon de bœuf de Galice, séché et fumé	8€	15€
BRESAOLA - Viande de bœuf séchée et salée	8€	15€
JAMON PATA NEGRA - 48 mois d'affinage - Porc ibérique élevé au gland	11€	19€

TAPAS FROIDES

PAN CON TOMATE - Pain grillé tartiné de sauce tomate à l'ail et l'huile d'olive - 6 pces	5 €
ŒUFS MIMOSA - 6 pces	6 €
HOUMOUS DE POIS CHICHE - Servi avec croûtons	6 €
CREME D'ARTICHAUT TRUFFEE - Servi avec croûtons	8 €
MANCHEGO – AOP tome au lait cru de brebis 6 mois	9 €
ESCALIVADE - Légumes rôtis au four, marinés à l'huile d'olive et vinaigre de xérès - Env. 300g	10 €

TAPAS DEL MAR

ACCRA DE MORUE - Servi avec sauce sriracha - 8 pces	8 €
DUO D'ANCHOIS - Filets d'anchois à l'huile et boquerones - Maison Roque (Collioure) - 8 pces	10 €
SEICHES EN PERSILLADE - Fricassée de seiches grillées à la plancha	14 €
GAMBAS - Au paprika fumé et persillade - 4 pces	14 €

TAPAS DEL SOL

BEIGNETS DE COURGETTE - Servi avec mayonnaise parfumée au piment d'espelette - 8 pces	6 €
PIMENT PADRON - Piments verts doux, servis frits, fleur de sel et poivre du moulin - 10 pces	7 €
PATATAS BRAVAS - Pommes de terre rissolées préparées maison, servi avec sauce bravas - Env. 300g	7 €
CALAMARS À LA ROMAINE - Servi avec citron - 7 pces	8 €
CROQUETAS - Incontournable croquette espagnole au jambon ibérique - 5 pces	7 €
CHORIZETTES GRILLÉES - Saucisses de chorizo frais, cuites à la plancha - Env. 150g	10 €
BROCHETTES DE POULET – Mariné à la catalane	10 €
SAUCISSE CATALANE - Aioli maison	12 €

NOS PLATS

Mélange de salade aux foies de volaille déglacés au vinaigre de xérès Haricots verts, croûtons dorés et légumes escalivade	18 €
Tartare de bœuf (180g) charolais - Servi avec des frites et de la salade	21 €
Filet de Dorade Royale Mousseline de butternut, crème de champignons montée au beurre	21 €
Bavette d'Aloyau (180g) Frites et salade – Sauce poivre ou bleu	23 €
Suprême de poulet jaune à la crème forestière - Servi avec patatas	23 €
Chou farci au saumon et gambas Jus de homard corsé au cognac, risotto crémeux au parmesan	23 €
Pluma de cochon ibérique (200g) Risotto crémeux au parmesan, jus au chorizo	24 €
Poulpe en persillade – Risotto crémeux au parmesan	25 €
Entrecôte de bœuf de salers (280g) Sauce poivre ou bleu - Servi avec patatas et légumes du moment	26 €

NOS SPECIALITES

Saucisse catalane Servi avec des patatas et une sauce aioli	19 €
Paëlla de Marisco Riz bomba aux fruits de mer, seiches, moules, gambas, piment padron (doux)	23 €

NOS FORMULES

DU JOUR

Uniquement les midis du lundi au vendredi

Plat seul **16€** / Plat + dessert **21€**

Plat du jour cuisiné ou **Saucisse catalane** (aioli & patatas) ou **Filet de Dorade royale** (+3€) (mousseline de butternut)

Dessert du jour ou **Faisselle coulis de fruits rouges** ou **Café Gourmand** (+2€)

Enfant (-10ans) 11€

Filets de poulet pané ou **Steak haché façon bouchère** (+2€)

Accompagné de patatas

Churros Nutella ou **1 boule de Glace** ou **Sorbet au choix**

NOS DESSERTS

Dessert du jour	6 €
Faisselle avec ou sans coulis de fruits rouge	6 €
Saint-Marcelin entier avec salade & noix	7 €
Crème Catalane « Maison » <i>Crème parfumée aux zestes d'orange et citron, cannelle et badiane</i>	7 €
Churros Nutella	8 €
Tartare de fruits exotiques sorbet citron vert	9 €
Fondant chocolat noir 55% Barry excellence, glace vanille	10 €
Café gourmand <i>Espresso costadoro, crème catalane, fondant au chocolat et glace vanille</i>	9 €

NOS GLACES

Coupe Mont Blanc <i>Glace vanille, glace marron, crème de marron, brisures de meringue, chantilly</i>	10 €
Coupe chocolat liegeois <i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud et chantilly</i>	10 €
Coupe café liegeois <i>2 boules café, 1 boule vanille, café et chantilly</i>	10 €

1 boule : 3€ - 2 boules : 6€ - 3 boules : 8€

GLACES : Vanille, chocolat, café, marron

SORBETS : Passion, framboise, citron vert

Suppléments 1€

Coulis de fruits rouges, chocolat chaud « maison », chantilly, crème de marron

Suppléments Alcool 3€

Rhum, Vodka.

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso / déca	2 €
Café noisette	2,2 €
Café allongé	2,2 €
Dammann Thé ou infusion - <i>Thé vert, thé vert menthe, earl grey, verveine, verveine menthe, camomille</i>	3,5 €
Double espresso	4 €
Grand crème / Cappuccino	4,4 €
Chocolat chaud	4,5 €

NOS DIGESTIFS

Manzana / Limoncello 6cl	6 €
Get 27 & Get 31 6cl	8 €
Baileys 6cl	8 €
Eau de vie Vedrenne Poire Williams 4cl	9 €
Chartreuse Verte 4cl	12 €
Cognac Remy Martin VSOP 4cl	12 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la sante, à consommer avec modération