



LA

**BOQUERIA**

BISTRO CATALAN



# NOS TAPAS A PARTAGER

## CHARCUTERIES

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

## LOS JAMONES

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

## TAPAS FROIDES

<b>PAN CON TOMATE</b> - Pain grillé tartiné de sauce tomate à l'ail et l'huile d'olive - 6 pces	5 €
<b>HOUMOUS DE POIS CHICHE</b> - Servi avec croûtons	6 €
<b>POIVRONNADE</b> - Servi avec croûtons	7 €
<b>CREME D'ARTICHAUT TRUFFEE</b> - Servi avec croûtons	8 €
<b>MANCHEGO</b> – AOP tome au lait cru de brebis 6 mois	9 €
<b>ESCALIVADE</b> - Légumes rôtis au four, marinés à l'huile d'olive et vinaigre de xérès - Env. 300g	10 €

## TAPAS DEL MAR

<b>ACCRA DE MORUE</b> - Servi avec sauce sriracha - 8 pces	8 €
<b>DUO D'ANCHOIS</b> - Filets d'anchois à l'huile et boquerones - Maison Roque (Collioure) - 8 pces	10 €
<b>CREVETTES A L'AIL</b> - Crevettes sautées à l'ail	11 €
<b>SEICHES EN PERSILLADE</b> - Fricassée de seiches grillées à la plancha	14 €
<b>GAMBAS</b> - Au paprika fumé et persillade - 4 pces	14 €

## TAPAS DEL SOL

<b>BEIGNETS DE COURGETTE</b> - Servi avec mayonnaise parfumée au piment d'espelette - 8 pces	6 €
<b>PIMENT PADRON</b> - Piments verts doux, servis frits, fleur de sel et poivre du moulin - 10 pces	7 €
<b>PATATAS BRAVAS</b> - Pommes de terre rissolées préparées maison, servi avec sauce bravas - Env. 300g	7 €
<b>CROQUETAS</b> - Incontournable croquette espagnole au jambon ibérique - 5 pces	7 €
<b>BROCHETTES DE POULET YAKITORI</b> - 5 pces 160g	9 €
<b>TORTILLA</b> - Omelette épaisse de pommes de terre typiquement espagnole	10 €
<b>CHORIZETTES GRILLÉES</b> - Saucisses de chorizo frais, cuites à la plancha - Env. 150g	10 €
<b>CHUNKS DE POULET</b> - Panés aux cornflakes, sauce aigre douce & andalouse - 4 pces 200	11 €
<b>SAUCISSE CATALANE</b> - Aioli maison	12 €

# NOS PLATS

<b>Burger Catalan (150g)</b> - Servi avec frites et salade Bun's, steak haché, chorizo, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce andalouse	19 €
<b>Salade La Boqueria</b> Salade de saison, billes de mozzarella, tomates cerises, pois chiches, wrap de poulet	21 €
<b>Tartare de bœuf (180g) charolais</b> - Servi avec des frites et de la salade	21 €
<b>Escalope de Saumon</b> Crème de basilic et légumes printaniers	22 €
<b>Gambas flambées au pastis</b> - Risotto safrané	26 €
<b>Pluma de cochon ibérique (200g)</b> Patatas et légumes printaniers, sauce au chorizo	26 €
<b>Poulpe en persillade</b> - Risotto safrané	26 €
<b>Entrecôte Angus grillée à la plancha (300g)</b> Sauce poivre - Servi avec patatas	27 €

## NOS SPECIALITES

<b>Saucisse catalane</b> Servi avec des patatas et une sauce aioli	19 €
<b>Paëlla de Marisco</b> Riz bomba aux fruits de mer, seiches, moules, gambas, piment padron (doux)	24 €

## 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 **Escalope de Saumon** (+3€) (légumes printaniers)

**Dessert du jour** ou **Faiselle 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

<b>Dessert du jour</b>	6 €
<b>Faisselle avec ou sans coulis de fruits rouge</b>	6 €
<b>Crème Catalane « Maison »</b> <i>Crème parfumée aux zestes d'orange et citron, cannelle et badiane</i>	7 €
<b>Saint-Marcelin entier avec salade &amp; noix</b>	8 €
<b>Churros Nutella</b>	8 €
<b>Salade de Litchi et Framboises</b> <i>mousse mascarpone au gingembre</i>	9 €
<b>Fondant chocolat noir 55%</b> <i>Coeur pistache et chantilly</i>	10 €
<b>Café gourmand</b> <i>Expresso costadoro, crème catalane, fondant au chocolat et glace vanille</i>	10 €

## NOS GLACES

<b>Coupe chocolat liegeois</b> <i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud et chantilly</i>	10 €
<b>Coupe café liegeois</b> <i>2 boules café, 1 boule vanille, café et chantilly</i>	10 €
<b>Banana Split</b> <i>Glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, sauce chocolat, chantilly</i>	12 €

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

**GLACES :** Vanille, chocolat, café, pistache

**SORBETS :** Passion, framboise, fraise

**Suppléments 1€**

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

**Suppléments Alcool 3€**

Rhum, Vodka.

# NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso / 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 expresso	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 / Menthe poivrée Jacoulot 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