

FROM OUR BAR
DE NÔTRE BAR

Gilda (unit / unité)	2,75€
Gordal Olives (8 units) Olives Gordal (8 unités)	3,75€
Bonilla a la Vista potato chips Chips Bonilla a la Vista	2,80€
Marinated mussels Moules en escabèche	5,00€
Iberian acorn-fed ham (100g) Jambon ibérique de Bellota (100g)	25,00€
Grilled buckwheat bread with spread tomato Pain de Sarrasin grillé, froté à la tomate	3,60€
Gastro vermouth: vermouth Polvorí, marinated mussels, Gordal olives and potato chips Gastro Vermouth : vermouth Polvorí, moules en escabèche, olives Gordal et chips	15,00€

SALADS
SALADES

Cesar Salad Salade César	17,00€
Autumn sprouts salad, candied tomatoes, hazelnuts and pomegranate vinaigrette Salade de pousses d'automne, tomates confites, noisettes et vinaigrette à la grenade	15,00€

STARTERS

ENTRÉES

Grilled “Coca de Recapte” (bread tart) with L’Escala anchovies, roasted aubergine and onions and roasted red pepper jam « Coca de recapte » grillée avec anchois de l'Escala, aubergines et oignons grillés et confiture de poivrons grillés	4,20€
Black sausage and grilled apple croquette Croquette de boudin noir et pomme rôtie	2,50€
Salt cod fritters with romesco sauce Beignets de morue avec sauce romesco	12,00€
Bravas (spicy fried potatoes) with red “Mojo” aioli Patatas Bravas avec "alioli" de mojo rouge	6,00€
Organic beef Steak Tartar from Cal Tomàs with deep fried egg Tartare de bœuf bio de Cal Tomàs et œuf au plat	17,00€
Baked mussels with tomato and oregano Moules cuites au four à charbon avec tomate et origan	10,00€
Spanish omelette with free-range eggs Omelette de pommes de terre espagnole aux œufs biologiques	11,00€

SPECIALTIES

SPÉCIALITÉS

Stewed pork cheeks brioche with pickles mayonnaise and kale Joue de porc braisée en brioche, mayonnaise de cornichons et chou kale	8,00€
Candied leeks on a crispy sheet, romesco sauce and lime zest Poireaux confits sur pâte croustillante, sauce romesco et zeste de citron ver	7,00€
Prawns and spinach cannelloni with a light seafood sauce and a grilled prawn Canneloni de crevettes et épinards avec sauce légère aux fruits de mer et crevette grillée	12,00€
“Fricando” (Catalan beef stew) with seasonal mushrooms Fricassée de boeuf bio avec champignons de saison	18,00€
Cod Fish & Chips, potatoes in two textures and Tartare sauce Fish & chips de morue, pommes de terre en deux textures et sauce tartare	17,00€
300g Organic beef Entrecote from Cal Tomàs on a salt stone with home-made French fries Entrecôte de bœuf bio de Cal Tomàs de 300g sur pierre de sel avec frites maison	29,00€

PASTA / PIZZA

Spaghetti Carbonara 15,00€
Spaghetti à la carbonara

Beef and mushroom lasagna 18,00€
Lasagnes de bouef et champignons

Catalonia pizza 17,00€
Pizza Catalonia

Margherita pizza 15,00€
Pizza Margherita

Four cheese pizza 16,00€
Pizza quatre fromages

Pulled pork pizza 17,00€
Pizza au porc effiloché

SANDWICHES / BURGERS

Classic Club Sandwich with fries 17,00€
Sandwich club classique avec frites

Beef burger with pickles, Cheddar cheese, bacon and smoked bacon mayonnaise with fries 17,00€
Burger de bœuf bœuf avec cornichon, cheddar, bacon et mayonnaise au bacon fumé avec frites

Vegan burger with pickles, vegan cheese and vegan mayonnaise with fries 17,00€
Burger végétan avec cornichons, fromage végétan et mayonnaise végétane

DESSERTS

Traditional Crema Catalana (the Catalan crème brulée) 7,00€
Crème catalane traditionnelle

Baked cheesecake with rosemary crumble 7,00€
Gâteau de fromage cuit au four avec crumble de romarin

Grilled “xuixo” (fried puff pastry filled with crème patissière) with cherry sauce and almonds ice-cream 7,00€
Choux à la crème frits avec sauce aux cerises et glace aux amandes

Bread slice with chocolate, olive oil and salt 7,00€
Pain, chocolat, huile d'olive et sel

Seasonal fruit salad 5,00€
Salade de fruits de saison