

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 (50g) Jambon ibérique de Bellota (50g)	17,50€
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 Spaghetti à la carbonara	15,00€
Beef and mushroom lasagna Lasagnes de bouef et champignons	18,00€
Catalonia pizza Pizza Catalonia	17,00€
Margherita pizza Pizza Margherita	15,00€
Four cheese pizza Pizza quatre fromages	16,00€
Pulled pork pizza Pizza au porc effiloché	17,00€

SANDWICHES / BURGERS

Classic Club Sandwich with fries Sandwich club classique avec frites	17,00€
Beef burger with pickles, Cheddar cheese, bacon and smoked bacon mayonnaise with fries Burger de bœuf boeuf avec cornichon, cheddar, bacon et mayonnaise au bacon fumé avec frites	17,00€
Vegan burger with pickles, vegan cheese and vegan mayonnaise with fries Burger végétan avec cornichons, fromage végétan et mayonnaise végétane	17,00€

DESSERTS

Traditional Crema Catalana (the Catalan crème brulée) Crème catalane traditionnelle	7,00€
Baked cheesecake with rosemary crumble Gâteau de fromage cuit au four avec crumble de romarin	7,00€
Grilled “xuixo” (fried puff pastry filled with crème patissière) with cherry sauce and almonds ice-cream Choux à la crème frits avec sauce aux cerises et glace aux amandes	7,00€
Bread slice with chocolate, olive oil and salt Pain, chocolat, huile d'olive et sel	7,00€
Seasonal fruit salad Salade de fruits de saison	5,00€