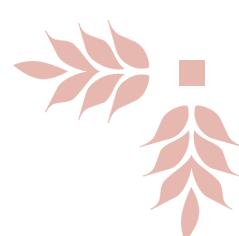
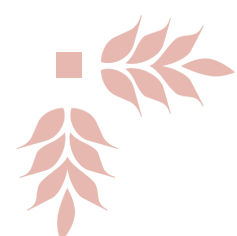


FROM OUR BAR - DE NÔTRE BAR

Bread and olive oil service Service de pain et d'huile d'olive	2,00€
Glass bread with tomato Pain de cristal avec tomate	2,50€
Gordal olive gilda with citrus-marinated anchovy and pickled piparra pepper (unit) Gilda d'olive gordal, anchois marinés aux agrumes et piment doux au vinaigre (unité)	2,75€
Gordal olives marinated with red "Mojo" (8 units) Olives gordal marinées au mojo rouge (8 unités)	3,75€
Bonilla a la Vista potato chips Chips "Bonilla a la Vista"	3,10€
Focaccia bread bite with L'Escala anchovy, roasted eggplant and onion, and roasted red pepper jam Bouchée de focaccia avec anchois de L'Escala, aubergine et oignon rôtis et confiture de poivron rôti	3,50€
100% Iberian acorn-fed ham (50g) DO. Guijuelo (Salamanca) *Not available in formula menu Jambon de Bellota 100% ibérique (50g) DO. Guijuelo (Salamanca) *Pas disponible au menu formule	17,50€
100% Iberian acorn-fed ham (100g) DO. Guijuelo (Salamanca) *Not available in formula menu Jambon de Bellota 100% ibérique (100g) DO. Guijuelo (Salamanca) *Pas disponible au menu formule	25,00€

STARTERS-ENTRÉES

Rotisserie chicken croquette (unit) Croquette de poulet rôti (unité)	2,50€
Salt cod fritter with romesco sauce (unit) Beignet de morue avec sauce romesco (unité)	2,50€
Bravas (spicy fried potatoes) with red "Mojo" aioli Patatas Bravas avec "alioli" de mojo rouge	6,30€
Balfegó tuna cubes marinated in a sesame-lime emulsion with grilled beetroot and green apple wedges Dés de thon Balfegó marinés dans une émulsion de sésame et de citron vert avec betterave rouge grillée et quartiers de pomme verte	17,50€
Steak tartar brioche with orange mayonnaise Steak tartare en brioche avec mayonnaise à l'orange	17,00€
Sautéed snow peas with poached egg, crispy Iberian ham and bread crumble Pois gourmands sautés, œuf poché, jambon ibérique croustillant et crumble de pain	8,00€
Garlic shrimp with a spicy touch Crevettes à l'ail avec une touche piquante	11,00€
Rosted lamb gyozas with reduction of its sauce, tender garlic and sesame Gyozas d'agneau rôti avec réduction de sa sauce, pousses d'ail tendres et sésame	11,00€



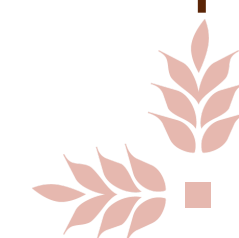
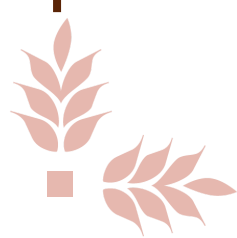
SPECIALTIES - SPÉCIALITÉS

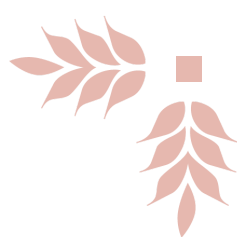
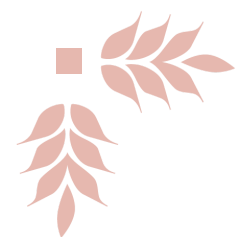
Assortment of candied mini carrots finished on the grill served over cashew cream, orange segments and crispy sage Assortiment de mini carottes confites et finies au gril sur un crémeux de noix de cajou, suprêmes d'orange et sauge croustillante	10,50€
Andalusian-style fried potera squid with garlic and parsley mayonnaise Friture de calamar de potera à l'andalouse avec mayonnaise à l'ail et au persil	13,00€
Hake Fish & Chips with homemade French fries and Tartare sauce Fish & Chips de merlu avec frites maison et sauce tartare	18,00€
Grilled market-fresh fish served with seasonal vegetables *Additional charge formula menu: 3€ Poisson du marché grillé accompagné de légumes de saison *Supplément menu formule: 3€	M/P P/M
Catalan-style chicken with dried apricots cream and potato wedges Poulet à la catalane avec crémeux d'abricots secs et quartiers de pomme de terre	16,00€
Beef sirloin (200g) on a hot salt stone with a side to be choosen: homemade French fries, roasted red pepper or lettuce and spring onion salad *Not available in formula menu Filet de bœuf (200 g) sur pierre de sel avec garniture au choix: frites maison, poivron rôti ou salade *Pas disponible au menu formule	34,00€
30 days dry aged Friesian beef chop (500g) on a hot salt stone with a side to be choosen: homemade French fries, roasted peppers or a lettuce and spring onion salad *Not available in formula menu Côte de vache frisonne maturée (30 jours) de 500 g sur pierre de sel avec garniture au choix : frites maison, poivrons rôtis ou salade *Pas disponible au menu formule	43,00€



SALADS - SALADES

Cesar Salad Salade César	17,00€
Seasonal salad: tender greens, confit cherry tomatoes, grilled plum, pickled pumpkin and toasted flaked almonds Salade de saison: jeunes pousses, tomates cerises confites, prune grillée, courge marinée et éclats d'amandes toastées	15,00€





PASTA-PIZZA

Spaghetti Carbonara Spaghetti à la carbonara	15,00€
Beef and mushroom lasagna Lasagnes de boeuf et champignons	18,00€
Catalonia pizza Pizza Catalonia	17,00€
Margherita pizza Pizza Margherita	15,00€
Four cheese pizza Pizza quatre fromages	16,00€



SANDWICHES-BURGERS

Classic Club Sandwich with French fries Sandwich club classique avec frites	17,00€
Beef burger with pickles, Cheddar cheese, bacon and smoked bacon mayonnaise with French fries Burger de bœuf 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 cornichon, fromage végétan et mayonnaise végétane	17,00€



DESSERTS

Traditional Crema Catalana (the Catalan crème brûlée) Crème catalane traditionnelle	7,00€
Mató cheese mousse, honey crunch, and apple jelly infused with lemon thym Mousse de mató (fromage frais), croustillant de miel et gelée de pomme infusée au thym citron	7,00€
Almond and vanilla sponge cake, white chocolate ganache and hazelnut praline, caramelized walnuts and blood orange sorbet Biscuit aux amandes et à la vanille, ganache au chocolat blanc et praliné de noisettes, noix caramélisées et sorbet d'orange sanguine	7,00€
Frozen Port wine chocolate truffles Truffes glacées au chocolat et au Porto	7,00€
Meringue nest with pastry cream, roasted pears in spiced syrup and kumquat Nid de meringue, crème pâtissière, poires rôties au sirop épicé et kumquat	5,00€
Seasonal fruit salad Salade de fruits de saison	5,00€

