STARTERS - ENTRÉES

Bread and olive oil service Service de pain et d'huile d'olive	2,00€
"Pan de cristal con tomate" (typical Catalan toasted flat bread rubbed with tomato and olive oil) Pain de cristal à la tomate	2,50€
Gordal marinated olives in red Mojo sauce(8 Units.) Olives Gordal marinées au mojo rouge (8 Unités)	4,00€
Acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo (Salamanca) 25g Jambon 100% ibérique "Bellota" D.O. Guijuelo (Salamanque) 25 gr ***Not available in menú fòrmula** ***Non disponible dans le menu des formules**	8,00€
Acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo (Salamanca) 50g Jambon 100% ibérique "Bellota" D.O. Guijuelo (Salamanque) 50 gr ***Not available in menú fòrmula** ***Non disponible dans le menu des formules**	16,00€
Acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo (Salamanca) 100g Jambon 100% ibérique "Bellota" D.O. Guijuelo (Salamanque) 100g ***Not available in menú fòrmula** ***Non disponible dans le menu des formules**	25,00€
Potato chips Bonilla a la Vista Chips "Bonilla a la Vista"	3,10€
Roasted chicken croquette with creamy dried apricots (Unit) Croquette de poulet rôti accompagnée d'une purée onctueuse d'abricots secs (à l'unité)	2,50€
Salt cod fritter with romesco sauce (Unit) Beignets de morue et sauce romesco (U.)	2,50€
Patatas Bravas with red Mojo Alioli sauce Pommes de terre "bravas" avec aioli au mojo rouje	6,00€
Balfegó red tuna tartare brioche marinated with red vermouth, pickled red onion, cucumber, and kumquat chutney (2 pieces.) Tartare de thon rouge Balfegó sur brioche, mariné au vermouth rouge, oignons rouges, concombres et chutney de kumquat (2 U.)	14,00€
Deep fried squid Andalusian style with garlic and parsley mayonnaise Calamars frits à l'andalouse (péchés à la turlutte), accompagnés d'une mayonnaise à l'ail et au persil	15,00€
Prawn and leek Gyoza with a seafood sauce and a Chili and parsley oil duo (5 pieces.) Gyozas aux crevettes et aux poireaux, accompagnées d'une sauce aux fruits de mer et d'un duo d'huiles : une huile épicée et une huile au persil (5 pièces)	13,00€

MAIN DISHES - PLATS PRINCIPAUX

SALADS-SALADES

Cesar salad Salade César	17,00€
Seasonal salad: tender greens, pear, sautéed baby carrots, dehydrated blueberries and sesame dressing Salade de saison : jeunes pousses, poire, mini-carottes sautées, myrtilles séchées et vinaigrette au sésame	16,00€
Candied and grilled artichoke with chestnut cream with crispy fennel. Artichaut confit et fini au feu de bois sur crème de chataîgne et lamelles de fenouil	14,00€
Sautéed mushrooms with toasted cauliflower purée, poached egg, and crispy corn Champignons des bois sautés accompagnés d'une purée de chou-fleur rôti, d'un œuf poché et de maïs croquant	13,00€
Santa Pau beans stew with clams, white wine, garlic, and parsley Haricots blanc de Santa Pau aux palourdes, vin blanc, ail et persil	15,00€

FISH-POISSON

Gratinated salt cod with quince aioli and Catalan Ratatouille (stewed vegetables) ***Suplement Fórmula menu 3€** Morue et ailoli de coing gratiné, servie avec une ratatouille ***Supplément menu Formule 3 €**	18,00€
Grilled fish with seasonal vegetables Poisson grillé accompagné de légumes de saison	18,00€

MEATS-VIANDES

500 grs dry-aged (30 days) Holstein-Friesian ribeye steak served on a salt slab. Sides : homemade French fries or roasted peppers or a lettuce and spring onion salad. Côte de bœuf frisonne maturée (30 jours) de 500 g, servie sur une pierre de sel, accompagnée d'une garniture au choix : frites maison, poivron confit (escalivada) ou salade verte et oignon frais ***Not available in menú fòrmula** ***Non disponible dans le menu des formules**	43,00€
200g beef tenderloin cooked on a salt slab, served with your choice of side: homemade French fries, roasted red peppers, or a lettuce and spring onion salad Filet de bœuf de 200g servi sur une plaque de sel, accompagné d'une garniture au choix : frites maison, poivrons rôtis ou salade verte et oignons nouveaux ***Not available in menú fòrmula** ***Non disponible dans le menu des formules**	34,00€
Catalan-style chicken with creamy dried apricots and potato wedges Poulet à la catalane, sauce crémeuse d'abricots secs et potatoes	17,00€
Pork cheeks stew with parsnipy and roasted sweet potato Ragoût de joues de porc, panais et patate douce rôtis	17,00€

RICE-RIZ

“Senyoret” style seafood Paella Paella aux fruits de mer façon “Senyoret” ***Not available in menú fòrmula** ***Non disponible dans le menu des formules**	22,00€
Grilled pork collar and artichokes Paella Paella de presa (échine) ibérique et artichaut à la braise ***Not available in menú fòrmula** ***Non disponible dans le menu des formules**	23,00€

SNACK BAR

Spaghetti Carbonara Spaghetti à la carbonara	15,00€
Beef and mushroom lasagna Lasagnes au boeuf et aux champignons	18,00€
Pizza Catalonia	17,00€
Pizza Margarita	15,00€
Pizza Four cheeses Pizza aux quatre fromages	16,00€
Sandwich club with French fries Le club-sandwich classique accompagné de frites	17,00€
Beef hamburguer with pickles, cheddar cheese, bacon and smoked bacon mayonnaise with French fries Burger de bœuf avec cornichons, cheddar, bacon et mayonnaise au bacon fumé, servi avec des frites	17,00€
Vegan hamburguer with pickles, vegan cheese and vegan mayonnaise with French fries Burger végétalien avec cornichons, fromage végétalien et mayonnaise végétalienne, servi avec des frites	17,00€

DESSERT

Tradicional Crema catalana Traditionelle Crema catalana	7,00€
Creamy pumpkin cheesecake Cheesecake onctueux au potiron	6,00€
Almond spongecake with orange and saffron Génoise aux noisettes, crème à l’orange et au safran	7,00€
Chocolate homemade frozen truffles with Porto wine Truffes glacées au porto, faites maison	7,00€
Spiced brioche French toast, lemon curd ice cream, and a green cardamom tuile Pain perdu de brioce épicée, glace de crème de citron, et tuile de cardamome verte	7,00€
Seasonal fruit salad Salade de fruits de saison	7,00€