

tapas / tapas

Foie and beef carpaccio “montadito” “Montadito” de foie et carpaccio de bœuf	4,5
White anchovy and roasted red pepper “montadito” “Montadito” d’anchois au vinaigre et poivron rouge grillé	4
Fried artichokes Artichauts frits	9
Chicken and ham croquettes (3 pcs.) Croquettes au poulet et jambon (3 pièces)	7,5
Prawn croquettes (3 pcs.) Croquettes de crevettes (3 pièces)	9,5
Padrón peppers with Maldon salt Poivrons de Padrón avec sel Maldon	8,5
Bhutan potatoes Pommes de terre Bhutan	9,5
Eggplant chips with cane honey Chips d’aubergines avec miel de canne	8
Plantain, red tuna, and chipotle mayo patacón Patacón de banane, thon rouge et mayonnaise au chipotle	8
Steak tartare hot dog Hot dog de steak tartare	10
Cantabrian anchovies Anchois du Cantabrique	16,5
Spicy potatoes Pommes de terre épicées	8
Iberian ham (1/2 portion / full portion) Jambon ibérique de bellota (1/2 portion / portion entière)	12 / 23
Andalusian-style calamari with lime mayo (1/2 portion / full portion) Calmars à l’andalouse avec mayonnaise au citron (1/2 portion / portion entière)	10 / 18
Russian salad with prawns and kimchi mayo Salade russe avec crevettes et mayonnaise au kimchi	12
Grilled clams with pepper and olive oil Palourdes grillées avec poivre et huile d’olive	19

Grilled mussels with fine herb sauce or steamed Moules grillées avec sauce aux fines herbes ou à la vapeur	13
Garlic prawns Crevettes à l’ail	21
Free-range eggs with fries, Padrón peppers, and Iberian ham Œufs de poules en libre parcours avec de frites, poivrons de Padrón et jambon ibérique	15

fresh dishes / plats frais

Grilled green asparagus with romesco sauce Asperges vertes grillées avec sauce romesco	15
Red prawn carpaccio with wasabi mayo Carpaccio de crevette rouge avec mayonnaise au wasabi	22
Green salad with asparagus Salade verte avec asperges	12
Caesar salad Salade César	14
Smoked burrata with herb pesto Burrata fumée avec pesto aux herbes	15
Assorted tomatoes, tuna belly, and spring onion Assortiment de tomates, ventrèche de thon et oignon nouveau	15
Marinated salmon cubes, avocado, and confit tomatoes Dés de saumon mariné, avocat et tomates confites	16

Bread from our bakery Pain de notre boulangerie	2,5
Bread with tomato (unit) Pain avec tomate (unité)	2

rice | pasta / riz | pâtes

Charcoal rice with artichokes, prawns, and cuttlefish Riz au charbon avec artichauts, crevettes et seiche	23
Seafood paella with scallop, squid, and prawns Paella de fruits de mer avec coquille Saint-Jacques, calmar et crevettes	25
Black rice with clams and baby squid Riz noir aux palourdes et petits calamars	22
Vegetable rice Riz aux légumes	20
Rice with Perol sausage and seasonal mushrooms Riz à la saucisse du Perol avec champignons de saison	23
Fideuá with cuttlefish, prawns, and clams Fideuá avec seiche, crevettes et coques	22
Tagliolini with prawns, fried garlic and chili Tagliolini avec crevettes, ail frit et piment	18

*Prices for rice dishes are per person, minimum 2 people.
*Les prix des plats de riz sont par personne, minimum 2 personnes.

meats / viandes

Beef tenderloin with fries and Café de Paris sauce Filet de bœuf avec frites et sauce Café de Paris	25
Picanha burger, brioche bun, cheddar cheese, caramelized onion, and chipotle Burger de picanha, pain brioché, fromage cheddar, oignons caramélisés et chipotle	18
Duck confit with roasted apple parmentier Confit de canard avec parmentier de pomme rôtie	21
Satay chicken skewer with stir-fried rice Brochette de poulet satay avec riz sauté	19

from the sea / de la mer

Oven-baked hake with potatoes, onion and tomato Merlu au four avec pommes de terre, oignon et tomate	24
Fried bass with marinade and lime Bar frit avec marinade et citron vert	23
Cod “a la Llauna” with sobrasada and Santa Pau beans Morue à “la Llauna” avec sobrassada et fèves de Santa Pau	24
Santurce monkfish tail Queue de lotte Santurce	25

home-made desserts / desserts maison

Warm chocolate cake with vanilla ice cream Gâteau au chocolat tiède avec glace à la vanille	8
Cheesecake with red fruits Cheesecake avec fruits rouges	8
Fresh orange with caramel and walnuts Orange fraîche au caramel et noix	7,5
Profiteroles with whipped cream and hot chocolate Profiteroles avec crème chantilly et chocolat chaud	8
Thin apple tart with vanilla ice cream Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille	8
“Mel i mató” with nuts “Mel i mató” avec fruits secs	7
Fresh orange juice Jus d’orange frais	6
Artisanal ice creams and sorbets Glaces et sorbets artisanaux	6,5
☐ Ice creams: Dulce de leche, Vanilla, Chocolate and Pistachio / Glaces : Dulce de leche, Vanille, Chocolat et Pistache	
☐ Sorbets: Lemon, Mandarin and Mint Sorbets : Citron, Mandarine et Menthe	

