

SNACKS & PETITES BOUCHÉES

Gilda aux anchois (2 pcs.)	6.5
Anchois de Cantabrie (3 pcs.)	8.5
Olives marinées	3.5
Coques nature	10
Sachet de chips de pommes de terre	4
Amandes grillées	3.5

TAPAS

Croquettes de jambon ibérique (3 pcs)	8
Patatas bravas	8
Artichauts frits	9
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise au kimchi	14
Guacamole avec nachos et pico de gallo	11
Salade russe à la ventrèche de thon et aux piments doux	9
Houmous d'aubergine, noix de cajou et pain grillé	10
Fromage chaud "Molí de Ger", tomates au four et focaccia au romarin	16
Crevettes à l'ail	15
Ailes de poulet	9
Jambon ibérique de bellota (60g)	15
Pain à la tomate	3,5

SANDWICHES

Smash burger avec frites	12
Sandwich de chistorra, poivrons frits, mayonnaise épicée et pommes de terre paille	14
Burger de saumon sauvage, avocat et mayonnaise au wasabi, frites de patate douce	17
Sandwich truffé au brie et asperges	9

LÉGERS & VERTS

Gaspacho	9
Salade de chèvre chaud, pomme caramélisée et noix	12
Salade César	13
Salade de tomates, avocat et olives Kalamata	13
Asperges en tempura avec sauce romesco	11

PATES & RIZ

Raviolis à la ricotta et pesto de pistache	16
Tagliolini au ragoût de veau	17
Macaronis gratinés à la bolognaise	16
Riz de montagne (champignons de saison, butifarra et asperges)	21

*Prix par personne/Minimum deux portions

PLATS PRINCIPAUX

Tartine de roast-beef à la sauce aux champignons	16
Travers de porc rôti, guacamole et tortillas	17
Steak tartare avec frites	17
Curry rouge de crevettes et riz jasmin	16
Saumon rôti au miso, céleri et concombre mariné	16

DESSERTS

Tiramisu	8
Flan au café	6
Churros au chocolat	7.5
Cheesecake aux pistaches	7.5
Gâteau au chocolat	7
Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille	8
Glaces artisanales:	6
Pistache / Noisette / Vanille / Citron / Chocolat / Café	