

MARKET CUISINE/ LA CUISINE DU MARCHÉ

TO START / POUR COMMENCER

Mini croissant of steak tartare (unit) Mini-croissant de steak tartare (unité)	7
Iberian ham with coca bread Jambon ibérique avec pain de coca	21
Croquette of smoked aubergine, dried tomato and parmesan cheese (unit) Croquette d'aubergine fumée, tomate séchée et parmesan (unité)	3
Mushroom and truffle croquette (unit) Croquette aux champignons et à la truffe (unité)	3
Our patatas bravas Nos patatas bravas	8
Boneless wings with sweet and sour sauce Ailes de poulet désossées à la sauce aigre-douce	12
Sirloin brioche with truffled hollandaise Brioché avec filet de bœuf à la hollandaise truffée	9
Cured loin tataki with Café de Paris butter Tataki de longe maturée au beurre Café de Paris	17
Andalusian style squid with kimchi mayonnaise Calmar à l'andalouse avec mayonnaise au kimchi	17
Grilled avocado with salmon tartar Avocat grillé avec tartare de saumon	15
Red prawn ceviche, avocado cream, lime and crispy pork belly Ceviche de crevette rouge, crème d'avocat, citron vert et lard croustillant	18
Skillet of melted cheeses with rustic bread and smoked butter Cassiolette de fromages fondus avec pain rustique et beurre fumé	15
Grilled artichoke flower with Perol sausage, cured egg yolk and foie Fleur d'artichaut grillée avec saucisse de Perol, jaune d'œuf salé et du foie	13
Pizzeta fontina with egg and truffle oil Pizzeta fontina avec œuf et huile de truffe	14

EXTRAS / SUPPLÉMENTS

Bread portion Portion de pain	2,5
Coca bread with tomato Pain de coca à la tomate	3,5

FROM THE MARKET GARDEN / DU JARDIN

Garden salad with dressing Salade du jardin avec vinaigrette	12
Tomato stuffed with stracciatella and pistachio pesto Tomate farcie à la stracciatella et au pesto de pistaches	13
Grilled aubergine, Mahón sobrasada, parmesan and honey Aubergine grillée, sobrasada de Mahón, parmesan et miel	14
Grilled seasonal vegetables with romesco sauce Légumes de saison grillés avec sauce romesco	14

FROM THE SEA / DE LA MER

Bluefin tuna tartar on grilled marrow Tartare de thon rouge sur moelle grillée	21
Grilled scallops with leek cream Coquilles Saint-Jacques grillées à la crème de poireaux	21
Miso salmon with sautéed apple and spinach Saumon au miso avec pommes et épinards sautés	22
Skate meunière with violet potato purée Raie à la meunière avec purée de pommes de terre violettes	19

MEAT LOVERS / DE LA TERRE

Steak Tartar with fries Steak Tartare avec frites	19
Duck with wafers and hoisin sauce Canard avec gaufrettes et sauce hoisin	20
Grilled entrecote with chimichurri, french fries and Padrón peppers Entrecôte grillée avec chimichurri, frites et poivrons Padrón	25
Chargrilled Iberian pork with parmentier, porcini sauce, piquillo peppers and fig jam Pluma ibérique grillée, parmentier, sauce aux cèpes, poivrons piquillos et confiture de figues	21

We have menu for people with allergies or intolerances.

FRESH PASTA & RICE / PÂTES FRAÎCHES ET RIZ

Truffled rigatoni Rigatonis à la truffe	17
Black fideuá with confit cod Fideuá noire avec cabillaud confit	23
Rice with vegetables Riz aux légumes	20
Octopus rice with saffron aioli Riz au poulpe avec aioli au safran	26
Rice with "butifarra de perol", morels stuffed with foie gras and cured egg yolk Riz à la saucisse de perol, morilles farcies au foie gras et jaune d'œuf affiné	24
Charcoal-grilled rice with Iberian pork, artichokes and green beans Riz au porc ibérique grillé au charbon, artichauts et haricots verts	23

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

HOME – MADE DESSERTS / DESSERTS MAISON

Creamy cheesecake with red berries Gâteau au fromage crémeux aux fruits rouges	8
Mango and passion fruit mousse with peach sorbet Mousse mangue et fruit de la passion avec sorbet à la pêche	7,5
Chocolate sphere Sphère de chocolat	8,5
Hazelnut praline coulant with Madagascar vanilla ice cream Coulant praliné aux noisettes avec glace à la vanille de Madagascar	8
Pistachio tiramisú Tiramisu à la pistache	7,5
Flan "gone wild" Flan "fou"	7
Ice creams: Vanilla, Chocolate, Pistachio, Lemon sorbet Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache, Sorbet au citron	6

Nous avons des menus pour les personnes allergiques ou intolérantes.