

MARKET CUISINE/ LA CUISINE DU MARCHÉ

TO START / POUR COMMENCER

Mini croissant of steak tartare (unit)	7
Mini-croissant de steak tartare (unité)	
Iberian ham with coca bread	21
Jambon ibérique avec pain de coca	
Croquette of smoked aubergine, dried tomato and parmesan cheese (unit)	3
Croquette d'aubergine fumée, tomate séchée et parmesan (unité)	
Mushroom and truffle croquette (unit)	3
Croquette aux champignons et à la truffe (unité)	
Our patatas bravas	8
Nos patatas bravas	
Boneless wings with sweet and sour sauce	12
Ailes de poulet désossées à la sauce aigre-douce	
Sirloin brioche with truffled hollandaise	9
Brioché avec filet de bœuf à la hollandaise truffée	
Cured loin tataki with Café de Paris butter	17
Tataki de longe maturée au beurre Café de Paris	
Andalusian style squid with kimchi mayonnaise	17
Calmar à l'andalouse avec mayonnaise au kimchi	
Grilled avocado with salmon tartar	15
Avocat grillé avec tartare de saumon	
Red prawn ceviche, avocado cream, lime and crispy pork belly	18
Ceviche de crevette rouge, crème d'avocat, citron vert et lard croustillant	
Skillet of melted cheeses with rustic bread and smoked butter	15
Cassolette de fromages fondues avec pain rustique et beurre fumé	
Grilled artichoke flower with Perol sausage, cured egg yolk and foie	13
Fleur d'artichaut grillée avec saucisse de Perol, jaune d'œuf salé et du foie	
Pizzeta fontina with egg and truffle oil	14
Pizzeta fontina avec œuf et huile de truffe	
EXTRAS / SUPPLÉMENTS	
Bread portion	2,5
Portion de pain	
Coca bread with tomato	3,5
Pain de coca à la tomate	

FROM THE MARKET GARDEN / DU JARDIN

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

FROM THE SEA / DE LA MER

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

MEAT LOVERS / DE LA TERRE

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

FRESH PASTA & RICE / PÂTES FRAÎCHES ET RIZ

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

HOME – MADE DESSERTS / DESSERTS MAISON

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