

TAPAS ET ENTRÉES

- Pain au levain grillé avec tomate et huile d'olive vierge extra (🌾 Option sans gluten) 2,35
- Nos **bravas Abrassame** avec aïoli doux et sauce brava 5,50
- Croquettes de jambon ibérique "de bellota" 2,60 u
- Croquettes de morue 2,60 u
- Super bombe piquante de la Barceloneta 6,90 u
- Anchois 00 de Santoña 3,85 u
- Poivrons de Padrón frits avec sel de Maldon 5,90
- Omelette espagnole de pommes de terre avec oignons faite à la minute 8,20
- Aubergines croustillantes au miel de fleurs et zeste de citron vert 7,95
- Brocoli croustillant et rondelles d'oignon en tempura avec cumin et citron vert 9,00
- Plateau de fromages nationaux avec pâte de coing et noix 15,90
- Huître du Delta 5,20 u
- Carpaccio de thon rouge Bluefin nature avec sauce soja et huile d'olive vierge extra 16,90
- Gambas à l'ail 13,95
- Friture de poisson, comme à Cadix 9,90
- Calamars à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes 13,10
- Moules à la vapeur avec vin, citron et une touche d'origan 12,90
- Poulpe à la galicienne grillé avec pommes de terre et pimentón de la Vera 21,50
- Jambon 100% ibérique AOP Estrémadure Portion 28,90 / Demi-portion 15,90
- Œufs bio au plat sur lit de frites avec jambon 100% ibérique 11,90
- Chistorra de veau grillée 8,60
- Salade verte avec mesclun, carotte, tomates cerises, cornichons, piments basques, rondelles d'oignon rouge et olives 9,60
- Salade César avec poulet mariné, fromage Manchego, bacon, tomate séchée, œuf de caille dur, croûtons et sauce César 13,50
- Salade de chèvre caramélisé avec mesclun, betterave, framboises, graines et crème balsamique aux fruits rouges 13,40
- Grillade de légumes de saison à la braise avec sauce romesco 16,50
- Gazpacho andalou avec crudités, oeuf dur, chips de jambon et croûtons (d'avril à octobre) 9,90
- Soupe de poisson de roche avec morue, gambas et son pain grillé 13,50
- Tagliatelles au ragoût de tomate fraîche, veau de Gérone hachée, pancetta et chorizo 15,50
- Tagliatelles à la Méditerranéenne avec poêlée de tomate, moules, crevettes et calamars 18,50

PAELLAS & PLATS DE RIZ

- Paella végane aux légumes locaux avec épinards, champignons, haricots verts, patate douce, courgette, poivron rouge et tomates cerises 19,50
- Paella au poulet fermier rôti à la braise, haricots verts, poivron rouge et champignons 20,40
- Paella à la viande du mont Tibidabo avec poulet, travers de porc, saucisse catalane, boudin noir, épinards et haricots verts 21,70
- Paella aux fruits de mer de Méditerranée avec crevette rouge, langoustine, seiche, palourdes et moules 23,90
- Paella aux fruits de mer et viande avec langoustine, seiche, palourdes, moules, côtelettes, saucisse paysanne et poulet 25,50
- Fideua de Carmen avec crevette rouge, langoustine, seiche, palourdes et moules 21,90
- Riz noir avec seiche, palourdes, moule et morue avec alioli 22,60
- Riz bouilli au homard 29,50

Nos paellas sont préparées avec soupe aux poisson maison mijoté à feu doux avec des têtes de lotte, des crevettes, des galères, du poisson de roche, des légumes bio des potagers du Maresme et du riz du Delta de l'Ebre

Veuillez signaler toute allergie ou intolérance alimentaire, nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

VIANDES GRILLÉES

- 

Poulet rôti mariné au thym, origan, paprika doux, cumin, poivre noir, curcuma, ail, persil, vin blanc et huile d'olive 15,50
- 

Brochette de **poulet** fermier avec légumes 15,60
- 

Travers de porc ibérique avec sauce Jack Daniel's à la bière ambrée 19,80
- Bacon cheeseburger smash burger de veau de Gérone, bacon et fromage 13,90

Demandez un double smash pour 2,90 de plus
- Hamburger de boeuf Angus 200 gr. haché à la main avec bacon, fromage cheddar, piment piquillo, oignon confit, laitue et tomate 15,90
- 

Hampe de veau de Gérone 250 gr. 19,50
- 

Entrecôte de veau de Gérone 250 gr. 28,50
- 

Filet de veau de Gérone 220 gr. 29,95
- 

Picanha de boeuf Angus 250 gr. en tranches avec ses tranches de bacon frites 23,50
- 

Épaule d'agneau halal de Burgos rôtie à basse température 29,90
- 

La grande grillade de 1 Kg de viandes succulentes (picanha de veau, chistorra de veau, coquelet, chorizo criollo, saucisse catalane, boudin à l'oignon et porc ibérique)
(peut varier selon le marché) (idéal à partager) 42,00
- NOS JOYAUX À LA BRAISE (IDÉAL À PARTAGER)
- 

Côte de bœuf d'environ 1 kg de vache galicienne maturée 30 jours (100 gr.) 9,00
- 

Côte de bœuf d'environ 1 kg de vache Simmental premium d'Allemagne maturée 30 jours (100 gr.) 11,00

POISSONS

- 

Sardines de la côte grillées (en saison) 16,50
- 

Fish & Chips avec sauce tartare 19,90
- 

Filet de **saumon** 21,50
- 

Filet de **moure** avec mousseline d'ail confit et pommes de terre 19,90
- 

Loup de mer 400 gr. mariné au soja, thym, citron vert et 5 poivres 23,50
- 

Brochette de **thon Bluefin** avec sauce teriyaki 26,20
- 

Turbot 300 gr. 29,20
- 

Crevettes rouges de la Méditerranée 28,50
- 

Le grand plateau de fruits de mer (homard + moules + crevettes rouges + écrevisses + crevettes + palourdes) (peut varier selon les marchés)
(idéal à partager) 95,00

CÔTE DE BŒUF

Menu pour 2 personnes

ENTRÉES À PARTAGER

Chistorra de veau séchée et grillée

Œufs bio au plat sur lit de frites avec jambon ibérique

PLAT PRINCIPAL À PARTAGER

Côte de bœuf de 1 kg de Simmental maturée 30 jours avec poivrons de Padrón et frites

DESSERT À PARTAGER

Pain perdu de brioche avec crème catalane

BOISSON

Cidre Ladrón de Manzananas

65 par personne

SIDES

- 
- Pommes de terre frites 3,90
- 
- Poivrons de Padrón 3,90
- 
- Purée de pommes de terre 3,90
- 
- Poivrons del piquillo 3,90
- 
- Riz blanc 3,90
- 
- Salade verte 3,90

ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

 Macaronis à la sauce tomate et parmesan 9,90

 Croquettes de jambon ibérique avec pommes de terre 9,90

 Saucisse catalane avec pommes de terre 9,90

 Filet de poulet pané avec pommes de terre 9,90

 VÉGÉTARIENS

 SANS GLUTEN

 SANS LACTOSE

Prix en € - T.V.A. incluse