TO SHARE
POUR PARTAGER

GILDA AIRBAG (1U) *AIRBAG DE GILDA (1U)*	3,6
FRENCH OYSTER (1U) *HUÎTRE FRANCAISE (1U)*	5
ANCHOVIES 00 CANTABRIAN HAND-CLEANED (PIECE) *ANXOVES 00 DEL CANTABRIE NETTOYÉS À LA MAIN (PIÈCE)*	6
IBERIAN ACORN-FED HAM *JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA*	24
SEAFOOD CROQUETTE *CROQUETTE DE FRUITS DE MER*	3,3
SHRIMP TACO WITH "PICO DE GALLO" AND AJÍ MAYONNAISE (1U) *"TACO" DE CREVETTES AVEC "PICO DE GALLO" ET MAYONNAISE AU PIMENT (1U)*	8
BRIOCHE OF CONFIT JOWL WITH KIMCHI MAYONNAISE (1U) *BRIOCHE DE BAJOUES CONFITES AVEC MAYONNAISE AU KIMCHI (1U)*	7
CREAMY "ENSALADILLA RUSA" *"ENSALADILLA RUSA" CREMEUX*	12
TOMATO TARTAR WITH MARINATED SARDINES AND PONZU SAUCE *TARTARE DE TOMATES AVEC SARDINA MARINÉES ET SAUCE PONZU*	15
BLUEFIN TUNA BELLY CARPACCIO *CARPACCIO DE VENTRESCA DE THON ROUGE*	16
SALMON TARTAR WITH JAPANESE MAYONNAISES *TARTAR SAUMON AVEC MAYONNAISES JAPONAISE*	18
SEABASS "TIRADITO" WITH "GAZPACHUELO" GREEN TOMATOES *"TIRADITO" DE BAR AVEC "GAZPACHUELO" DE TOMATES VERTES*	26
FRIES EGGS WITH GARLIC PRAWNS *ŒUF FRITS A L'HUILE AVEC CREVETTES À L'AIL*	20
PEROL SAUSAGE FROM CAL ROVIRA GYOZAS (4U) *GYOZAS À LA SAUCISSE DE PEROL DE CAL ROVIRA (4U)*	14
CODFISH OMELETE MADE IN THE MOMENT ON BREAD WITH TOMATO *OMELETTE À LA MORUE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉE SUR PAIN AVEC TOMATE*	12
OPEN-FACED RED PRAWN OMELETTE WITH THE JUICE FROM THEIR HEADS *OMELETTE OUVERTE AUX CREVETTES ROUGES, AVEC LE JUS DE LEURS TÊTES*	20

CATALAN BREAD WITH TOMATO SPREAD *PAIN DE COCA Á LA TOMATE*	3,9
GRILLED BREAD PAIN GRILLÉ	3

TO FINISH
POUR FINIR

MEATBALLS STEWED WITH SEASONAL MUSHROOMS *BOULETTES DE VIANDE MIJOTÉES AUX CHAMPIGNONS SE SAISON*	21
"FRICANDÓ" WITH "MOIXERNONS" *"FRICANDÓ" AVEC "MOIXERNONS"*	22
SAUTÉED CHICKPEAS WITH "PEROL" SAUSAGE FROM "CAL ROVIRA" AND FREE-RANGE FRIED EGG *POIS CHICHES SATÉS AVEC SAUCESSE DU "PEROL" DE "CAL ROVIRA" ET ŒUF AU PLAT POULE ÉLEVÉE*	24
LA XARXA MACARONI WITH BOLOGNESE SAUCE MADE WITH SAUSAGE AND CHEESE AU GRATIN *LES MACARRONIS LA XARXA À LA BOLOGNAISE AVEC LA SAUCISSE ET DU FROMAGE GRATINÉ*	22
"SENSE FEINA" FISH AND SEAFOOD RICE *RIZ AUX POISSONS ET FRUITS DE MER "SENSE FEINA"*	26
BEEF TATAKI WITH RICE AND DEMI-GLACE *RIZ AU TATAKI DE BŒUF ET À LA SAUCE DÉMIGLACÉ*	28
GRILLED SQUID WITH ROASTED GARLIC AIOLI AND SQUID INK *CALAMARS GRILLÉS ACCOMPAGNÉS D'AÏOLI À L'AIL RÔTI ET À L'ENCRE DE SEICHE*	24
FRIED BLACK-SKINNED MONKFISH AND PIQUILLO PEPPERS *LOTTE À PEAU NOIRE FRITE AVEC POIVRONS DU PIQUILLO*	32
GRILLED SOLE (SOLD BY WEIGHT - PLEASE ENQUIRE) *SOLE DE MER FRILLÉE (VENDUE AU POIDS - NOUS CONSULTER)*	110/ kg
STEAK TARTAR CUT BY KNIFE *STEAK TARTAR COUPÉ AU COUTEAU*	26
GRILLED SIRLOIN, SLICED, SERVED WITH PADRÓN PEPPERS *FILET DE BŒUF GRILLÉ, COUPÉ EN TRANCHES, ACCOMPAGNÉ DE PIMENTS DE PADRÓN*	30
GRILLED SIRLOIN, SLIDE SERVED WITH FOIE *FILET DE BŒUF GRILLÉ, COUPÉ EN TRANCHES, ACCOMPAGNÉ DE FOIE*	36

SIDE DISHES / *ACCOMPAGNEMENTS*

GREEN SALAD / *SALADE VERTE*	5
FRENCH FRIES / *FRITES*	5
HOMEMADE CHIPS / *CHIPS MAISON*	5
POTATO PARMENTIER / *PARMENTIER DE POMME DE TERRE*	6

ANY INTOLERANCE?
PLEASE ASK FOR OUR ALLERGEN MENU

UNE INTOLERANCE?
CONSULTEZ NOTRE CARTE DES ALLERGÈNES