

PICOTEO

Anchois salé avec pain à la tomate (6 tranches) – 18€

Coppa ibérique JOSELITO avec pain à la tomate – 18€

Cecina à la vieille vache avec pain à la tomate – 16€

Terrine de boeuf, foie gras et pistaches – 19,5€

Palette ibérique "Lacón" cuite avec de l'huile de fruits secs et du pain tomate – 17€

Biquini de papada ibérica, anxova, gorgonzola i tòfona aestivum – 14€

Carpaccio de porc galicien et pain avec tomate – 17,5€

Pain soufflé avec tartar de Wagyu Santa Rosalía – 16€ – Avec caviar – 26€

MONDE PRESQUE VEGETALE

Houmous aux légumes marinés en marinade – 15€

Salade de Crabe Royal – 20,5€

Burrata, orange, kalamata et vinaigrette balsamique – 19,5€

Poireaux confits, endives et noisettes – 16€

Salade de tomates Barbastro, cabillaud Carpier fumé
et vinaigrette ail et cumin – 24,5€

HUÎTRES ET CAVIAR

Huître nature sauce réséda – 4€/u

Huître au Caviar Impérial – 10€/u

Huître avec bloody sherry – 5€/u

Boîte de Caviar Impérial 30gr – 66€

Oeuf au plat au Caviar Impérial – 27,5€

CASSEROLES

Homard national à l'ail, oeufs et frites – 18€ /100gr

Homard méditerranéen à l'Ail, Oeufs et Frites – 20€ /100gr

Ragoût d'homard méditerranéen avec pommes de terre – 21€ /100gr

PICOTEO DE LA MER

Kokotxas grillées à la crème de chou-fleur et huile de jambon ibérique – 29€

Moules de bouchot à la marinière – 20,5€

Crabe royal (pattes) – 18€/ 100gr

Palourdes et huile frite – 22€

Seiche grillées à l'huile de sobrasada – 25€

Crevettes rouges grillées à l'huile de cèpe (4u.) – 60

Ravioli de crabe royal, beurre blanc et caviar (3u.) – 50€

Poison de San Pedro frit avec des oignons – 11€/100gr

Beignets de morue à l'aïoli (6u.) – €15

Pommes de terre, sauce de carabiniers et allioli – 15€

PRODUITS SAISONNIERS

Casserole de pois chiches, chorizo Joselito et petites seiches – 28€

Calamars farcis à la queue de bœuf et sauce safranée – 32€

Joues de thon à la bordelaise et mini-carottes – 52€

Cochon de lait croustillant d'Estrémadure et poire en ragoût aux épices – 32€

Pain à la tomate – 4,5 € / Pain du grandpère – 5 €

BRASAS

pour 2

Côte de veau (cuisson 36 heures), panais et vanille – 60€

Chateaubriand au beurre Café de Paris et pommes de terres rissolées – 60€

Côte de Boeuf mature de race frisonne 1kg – 82€ (selon le poids)

Côte de Boeuf de Wagyu mature 0,5kg – 92€ (selon le poids)

Turbot grillé avec vinaigrette (pièce entière) – 78€

Bar salé aux herbes avec de l'huile d'olive extra vierge (pièce entière) – 70€

Lotte grillée aux poivrons de Padrón (pièce entière) – 79€

RIZ

prix par personne, minimum 2

Riz de seiche et de lotte de Marin – 25€

Riz noir au cabillaud et kokotxas – 27€

Riz ibérique de plumes aux trompettes de la mort – 26€

Riz aux légumes de saison – 22€

Riz méditerranéen aux crevettes rouges – 39€

Arròs de Moll i Volandeiras amb maionesa de safrà – 40€

Riz moelleux au homard bleu – 50€

LES GAMINS

Macaroni Bolognaise - 12 €

Escalopa aux frites - 14,5 €

Poulet avec friture de frites - 13,5 €

MONDE DOUX A PARTAGER

Flan de jaunes et sirop “tocinillo de cielo” - 12 €

Gâteau au chocolat – 12 €

Gâteau au fromage Don Perfecto (Gluten Free) - 12 €

Gâteau fluide aux amandes (Gluten Free) - 12 €

Table de fromages (150gr) - 18€

Salade de fruits – 15€

Chantilly fait au moment – 4,5€

“Torrija” avec glace à la vanille – 12€

Tatin de poires et de noix à l'infusion de vanille – 12€

Crème de romarin et pignons de pin au ratafia – 12€



MOJITOS

Classic – 12€
Red Fruits – 12€
Passion Fruit – 12€

CLASSIC COCKTAILS

Chandon Garden Spritz – 8€
Dry Martini Frappé – 14€
Scented Negroni – 14€
Espresso Martini – 14€
Cosmopolitan – 14€
Tommy's Margarita – 14€
Jarra Tommy's Margarita 500ml – 40€

Mai Tai – 14€
Jarra Mai Tai 500ml – 40€
Moscow Mule – 14€
Bloody Mary – 14€
Strawberry daiquiri – 14€

FRESH FRUIT MARTINIS

Mandarine&Kumquat – 14€
Passion – 14€
Coconut – 14€

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Iced Tea – 10€
Ipanema – 10€
Mojito Sin – 10€

VIN DOUX

CAPÇANES. – 6€

D.O. Montsant, Garnacha Dulce , Capçanes

MR. – 6€

D.O. Málaga, Moscatel de Alejandría, Telmo Rodriguez

CHÂTEAU DERESZLA. – 10€

Tokaj , Aszú 5 Puttonyos, Château Dereszla

CYPRÈS DE CLIMENTS. – 12€

AOC Sauterns, Semillon, Cyprès De Climents

GRAHAM'S OPORTO FINE TAWNY – 8€

JUSTINO'S MADEIRA 10 YEARS – 8€

THÉ ET INFUSIONS – 4€

DAMMANN FRÈRES PARIS

Soleil Vert - Thé vert

Yunnan Vert - Thé vert

Ceylan - Thé noir

4 Fruits Rouges - Thé noir parfumé aux fruits rouges

Christmas Tea - Thé noir parfumé à l'orange

Vanille - Thé noir parfumé à la vanille

Rooibos Cederberg – Infusion de Rooibos

Camomille - Infusion de camomille

Tilleul Menthe - Infusion Citron Vert et Menthe

Verveine Menthe Poivrée - Infusion Verveine, menthe, poivre

Bali - Thé Fruits exotiques

Nous avons un menu
d'allergènes