

PICOTEO

Gilda des coques de Noia et des anchois de la mer Cantabrique – 8€/u.

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€

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

Mini brioche au poulet à la catalane avec mayonnaise aux pignons de pin – 9€

Bombe de vache de Frisonne, "all i oli", et sauce de poivrons de "piquillos" confits – 13,5

PRODUITS SAISONNIERS

Petits pois du Maresme grillés, jaune d'œuf et oursin – 38€ /Caviar – 10€

Artichauts grillés avec cecina de vache et amandes (4u.) – 24€

Tartare de bœuf, moelle frisonne et frites – 35€

Petit chèvre de la Dehesa de Extremeña, salsifis et girolles – 50€

Palourdes et "perrechicos" marinés dans une sauce au vinaigre – 35€

MONDE PRESQUE VEGETALE

Houmous de légumes avec marinades – 15€

Salade de Crabe Royal – 20,5€

Feuilletage croustillant avec burrata, tomate, vanille et pistaches – 19,5€

Poireaux confits à la crème de gorgonzola aux amandes – 16€

"Calçots" en tempura avec sauce romesco – 12€

Poivrons "piquillo" à l'ail – 18€

Entrecôte de chou-fleur à la moutarde et aux herbes aromatiques – 16€

NACRE 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€

Œuf au plat au Caviar Impérial – 27,5€

PICOTEIO DE LA MER

- Longe de thon rouge de Méditerranée, tomates, oignons et anis – 39€
- Kokotxas grillées à la crème de chou-fleur et huile de jambon ibérique – 33€
- Crabe royal (pattes) – 18€ / 100gr
- Palourdes et huile frite – 22€
- Seiche grillées à l'huile de sobrasada – 25€
- Beignets de morue à l'aïoli (6u.) – €15
- Crevettes grillées (4u.) – 60€

CASSEROLES

- Coq de San Pedro à l'ail, à l'œuf et frites – 11€/100gr
- Homard national à l'ail, oeufs et frites – 18€ /100gr
- Homard méditerranéen à l'Ail, Oeufs et Frites – 20€ /100gr
- Bouillon de poisson du vice-roi avec pommes de terre nouvelles – 12,5€/ 100gr
- Ragoût de queue de bœuf au vin rouge – 39,5€

Pain à la tomate – 4,5 €

BRASAS

pour 2

Steak de bœuf Wellington à la sauce bourdalaise – 80€

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) – 6,6€/100gr

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

Sole grillée avec sauce au beurre noir – 10,50€/100gr

RIZ

prix par personne, minimum 2

"Fideuá" avec encornets – 28€

Riz au secreto iberico avec trompettes de la mort – 28€

Riz aux champignons de saison et "calçots" – 29€

Riz à la côtelette mûrie en cave (250gr par personne) – 38€

Riz au crabe araignée – 40€

Riz aux crevettes rouges de la Méditerranée – 55€

Riz sec au concombre de mer et aux artichauts – 55€

Pain et apéritif – 4,5 €

LES GAMINS

Macaroni Bolognaise – 12 €

Escalope de poulet avec frites – 16,5€

Dés de faux-filet grillés avec frites – 18€.

CLASSIC COCKTAILS

MOJITOS

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

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€

Moscow Mule – 14€

Bloody Mary – 14€

FRESH FRUIT MARTINIS

Passion – 14€

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Iced Tea – 10€

Ipanema – 10€

Mojito Sin – 10€

TVA INCLUSE

Nous avons un menu
d'allergènes

