

## CLASSIC COCKTAILS

### MOJITOS

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

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

Moscow Mule – 14€  
Bloody Mary – 14€  
Mai Tai – 14€

### FRESH FRUIT MARTINIS

Passion – 14€  
Mandarina y Kumquat – 14€  
Dry Martini Frappé – 14€

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

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

TVA INCLUSE

Nous avons un menu  
d'allergènes



## PICOTEO

Gilda de maquereau et d'anchois du 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€  
Palette ibérique "Lacón" cuite avec de l'huile de fruits secs et du pain tomate – 17€  
Brioche au poulet à la Catalane avec mayonnaise aux pignons de pin – 9€  
Mini-cannelloni de queue de boeuf, crémeux de pomme de terre et fromage Comté – 12€  
Tartare de bœuf, moelle frisonne et frites – 35€

## 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 avec Caviar Impérial – 27,5€

## PICOTEO DE LA MER

Crabe royal (pattes) – 18€ / 100gr  
Omelette de poules élevées en plein air avec seiches et sobrasada – 21€  
Palourdes et huile frite – 22€  
Kokotxas à la sauce pil.pil – 33€  
Longe de thon rouge de Méditerranée, tomates, oignons et anis – 39€  
Crevettes à l'ail (4u.) – 60€

## BRASAS

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

pour 2

Raie grillée avec vinaigrette à la tomate et à l'ail – 60€  
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€

Pain et apéritif – 4,5 €

## MONDE PRESQUE VEGETALE

La nouvelle salade de thon rouge – 20,5€  
Houmous de légumes avec marinades – 20,5€  
Poireaux confits à la crème de gorgonzola aux amandes – 16€  
Entrecôte de chou-fleur à la moutarde et aux herbes aromatiques – 16€

## FRITS

Bombe de vache de Frisonne, "all i oli", et sauce  
de poivrons de "piquillos" confits – 13,5€  
Beignets de morue à l'ail (6u) – 15€  
Piment "Piparra" en tempura – 16€

## CASSEROLES

Homard national à l'ail, oeufs et frites – 18€ /100gr  
Homard méditerranéen à l'ail, Oeufs et Frites – 20€ /100gr  
Pâtes farcis de crabe, de museau et cuisse de boeuf avec  
sauce de crevettes (pour deux personnes) - 56€

---

Pain à la tomate – 4,5 €

## RIZ

prix par personne, minimum 2

Riz de morue gratiné avec mayonnaise à l'ail et artichauts – 28€  
Riz au secreto iberico avec trompettes de la mort – 28€  
Riz aux champignons de saison – 29€  
Riz à la côtelette mûrie en cave (250gr par personne) – 38€  
Riz du Lord Manresa – 43€  
Riz aux crevettes rouges de la Méditerranée – 55€  
Riz au crabe araignée – 40€