



Nous avons un menu  
d'allergènes

TVA INCLUSE

Iced Tea - 10€  
Ipanema - 10€  
Mojito Sin - 10€

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

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€

Classic - 12€  
Red Fruits - 12€  
Passion Fruit - 12€

## MOJITOS

## CLASSIC COCKTAILS

## FRESH FRUIT MARTINIS

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

## 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€  
Palette ibérique "Lacón" cuite avec de l'huile de paprika de la Vera  
fumé et du pain tomate – 17€  
Mini-cannelloni de queue de boeuf, crémeux de pomme de terre et fromage Comté – 12€

## NACRE ET CAVIAR

Huître Gillardeau n°3 – 6€ / Caviar – 10€  
Crabe royal (pattes) – 18€ / 100gr  
Boîte de Caviar Impérial 30gr – 66€  
Œuf au plat avec Caviar Impérial – 27,5€

## PICOTEO DE LA MER

Marmitako de thon rouge de Méditerranée – 32€  
Kokotxas de merlu à la sauce pil,pil – 33€  
Kokotxas de merlu avec petits pois du Maresme – 51€  
Crevettes rouges de la Méditerranée à l'ail (4u.) – 60€

## BRASAS

Jarret de veau laqué avec parmentier de pommes de terre – 55€

pour 2

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)

Raie grillée avec vinaigrette à la tomate et à l'ail – 60€  
Turbot grillé avec vinaigrette (pièce entière) – 6,6€/100gr  
Bar salé aux herbes avec de l'huile d'olive extra vierge (pièce entière) – 70€

## MONDE PRESQUE VEGETALE

La nouvelle salade de thon rouge – 20,5€  
Houmous de légumes avec marinades – 20,5€  
Entrecôte de chou-fleur à la moutarde et aux herbes aromatiques – 16€  
Artichauts confits grillés à l'huile de jambon ibérique (4u.) – 25€  
Aubergines à la sauce aux câpres et au "sofrito a la antigua" – 16,5€  
Pois de Maresme à la carbonara avec truffe – 50€  
Girolles grillées avec saucisse noire émietée – 25€

## FRITS

Bombe de vache de Frisonne, "all i oli", et sauce  
de poivrons de "piquillos" confits – 13,5€  
Beignets de morue à l'aioli (6u) – 15€  
Turbot à l'andalouse avec sauce tartare – 32€

## CASSEROLES

Homard national à l'ail, oeufs et frites – 18€ /100gr  
Homard méditerranéen à l'Ail, Oeufs et Frites – 20€ /100gr  
Macaronis farcis aux pieds de porc, trompettes de la mort, sauce au  
fromage Idiazabal et truffe Melanosporum – 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 aux seiches et au citron – 32€  
Riz à la côtelette mûrie en cave (250gr par personne) – 38€  
Riz au crabe araignée – 40€  
Riz Lord Manresa avec crevettes rouges de la Méditerranée – 50€

Pain et apéritif – 4,5 €