

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€
- Mini sandwich au foie et à l'anguille fumée de La Torre de Altamar – 15€

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€
- Poulpe à la bière – 28€
- Palourdes à la marinière – 32€
- Morilles à la crème avec palourdes – 42€
- Langoustines à l'ail – 60€
- Langoustines sur le dos (au charbon ou "a la plancha") – 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€

Pain et apéritif – 4,5 €

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€
- Pois de Maresme à la carbonara avec truffe – 50€
- Avocat au pesto de ciboulette et pistache et tomates confites – 20€

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 ET TRADITION

- 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 sec au poulet et homard – 50€