

## 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€

## 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€

## NACRE ET CAVIAR

Huître Gillaudeau n°3 – 6€ / Caviar – 10€

Crabe royal (pattes) – 18€ / 100gr

Boîte de Caviar Impérial 30gr – 66€

Œuf au plat avec Caviar Impérial – 27,5€

## 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€

## 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€

## 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 €

## 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€

## 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€

---

Pain et apéritif – 4,5 €