— TAPAS —

Olives from the Mediterranean *Olives de la Méditerranée*	(V)	2,95 €
"Bravas", our spicy fried potatoes *Nos pommes de terre sauce piquante*	(V)	4,95 €
Potato meatballs with spicy sauce & garlic mayo (3 pcs) *Croquettes de pommes de terre et viande avec all i oli*		6,95 €
Homemade ham croquettes (4 pcs) *Croquettes de jambon de la maison (4 uts.)*		8,90 €
Homemade chicken croquettes (4 pcs) *Croquettes de poulet de la maison (4 uts.)*		8,90 €
Traditional catalan bread with tomato and olive oil *Pain de coca avec tomate huile d'olive vierge*	(V)	2,50 €
Iberian ham D.O. Guijuelo (70g) *Jambon ibérique AOC Guijuelo (70g)*		14,95 €
Manchego sheep cheese in olive oil *Fromage de brebis Manchego à l'huile d'olive*	(V)	9,90 €
Crispy coated prawns served with tartar sauce *Croustillant de crevettes rose avec sauce tartare*		9,90 €
Fried Camembert with mixed berries sauce (3 pcs) *Camembert frit et sa sauce aux fruites rouges (3 uts.)*	(V)	9,50 €
Crispy chicken wings with sesame sauce *Ailes de poulet croustillants avec sauce au sésame*		8,90 €
Deep fried padron peppers with black salt *Petits poivrons de Padron frits avec sel noir*	(V)	7,50 €
Crispy chicken tenders with curry mayonnaise *Poulet croustillant avec sauce au mayonnaise de curry*		9,90 €
Salmon tartare with Poke sauce *Tartare de salmon à la sauce Poke*		9,90 €

— SALADS —

Mixed leaves salad with croutons *Salade verte aux croûtons*	(V)	7,95 €
Goat cheese salad with rocket, orange and quince *Salade au fromage de chèvre avec roquette, orange et coing*	(V)	9,80 €
Seasonal tomatoes with tuna belly in olive oil *Tomate de saison avec ventrèche de thon à l'huile d'olive*		10,50 €

— SMALLER AND MAIN DISHES —

Cream of vegetable soup *Velouté de légumes du jour*	(V)	5,95 €
Grilled vegetables with romesco sauce *Grillade de légumes et sa sauce romesco*	(V)	8,50 €
Galician-style octopus with potatoes and paprika *Poulpe à la galicienne, avec pommes de terres et paprika*		12,95 €
Fried eggs with potatoes and chorizo from "La Rioja" *Œufs au plat avec pommes de terre et chorizo de La Rioja*		9,90 €
Fried eggs with potatoes and Iberian ham *Œuf au plat avec pommes de terre et jambon ibérique*		12,90 €
Grilled squids with garlic and parsley *Calamars de plage grillés à l'ail et au persil*		11,95 €
Grilled chicken with baked potatoes *Poulet grillé avec pomme de terre cuit au four*		14,50 €
Grilled "iberian secret" pork cuts with vegetables *Grillade de porc ibérique avec des légumes*		14,90 €
Grilled beef tenderloin with duck foie gras *Filet de boeuf avec foie de canard grillé*		16,80 €
Chicken skewers with rice and vegetables *Brochettes de poulet avec riz et légumes*		9,90 €
Homemade vealburger with duck foie gras and potatoes *Steak haché fait à la main avec mousse de canard et ses pommes de terre*		14,50 €
Chicken Burger with cheese, bacon, onion and french fries *Hamburguer de poulet avec fromage, bacon accompagné de fries*		10,60 €
Grilled salmon with asian sauce, chips and vegetables *Saumon grillé avec sauce asiatique, pommes de terre et légumes*		15,90 €
Grilled beef steak with chips *Entrecôte grillée avec pommes de terre*		15,90 €

— DESSERTS —

Chocolate coulant drizzled with olive oil and salt . 6,9 €
Coulant de chocolat, huile d'olive et sel maldon

Cheese cake with red fruit sauce . 6,5 €
Cheesecake avec sauce aux fruits rouges

Apple tarte Tatin . 6,9 €
Tarte Tatin aux pommes

Tiramisú . 5,9 €
Tiramisú

Profiteroles with cream and hot chocolate . 4,9 €
Profiteroles, chantilly et chocolat chaud

— OUR TASTING TAPAS MENU —

26,00 € PER PERSON

MINIMUM 2 PEOPLE
Tapas to share

Seasonal tomatoes with Tuna belly in olive oil
Tomate de saison et avec ventrèche de thon à l'huile d'olive

Iberian ham from D.O. Guijuelo
Jambon de porc ibérique AOC Guijuelo

Deep fried small green peppers from Padron with maldon salt
Petits poivrons verts de Padrón frits avec sel maldon

Crispy coated prawns served with tartar sauce
Croustillant de crevettes rose et avec sauce tartare

Grilled pork with vegetables
Escalope de porc grillée avec des légumes

• • • • • •

The menu is for min. 2 people and the tapas are to share
Le menu est au min. pour 2 personnes et les tapas sont a partager

• • • • • •

TO ENJOY THIS MENU WE RECOMMEND:

L'EFECTE VOLADOR, garnatxa blanca (D.O. Montsant)	19,50 €
SOUTHERN OCEAN, sauvignon blanc (Nova Zelanda)	28,00 €
ATRIUM, merlot 100% (D.O. Penedès) Red	28,50 €
LA ESCUCHA, mencía (D.O. Bierzo)	25,00 €
SANGRIA DE VI O CAVA	18,50 €

(V) Vegetarian dishes

VAT INCLUDED . *TERRACE SUPPLEMENT OF 10 %* .
MEDITERRANEAN CUISINE

OUR TAPAS MAY CONTAIN OLDER ALLERGENS OR TRACES OF THEM

KITCHEN OPENING HOURS 12:00 TO 24:00
(Friday and Saturday until 01:00)