



Embutidos

CHARCUTERIE 50 gr (CHA/EA)

JAMON IBERICO DE BELLOTA 29 "PATA NEGRA"

Jambon "Pata Negra", séché 36 mois
"Pata Negra", aged 36 months

JAMON IBERICO 16
Séché 30 mois • Aged 30 months

JAMON SERRANO 11
Séché 18 mois • Aged 18 months

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA 11
Chorizo Ibérique • Acorn fed porc Chorizo

LOMO IBERICO DE BELLOTA 16
Longe de porc Ibérique séchée • Cured Iberian pork loin

FUET CATALAN 9
Saucisson de porc séché • Cured pork sausage

SALCHICHON IBERICO DE BELLOTA 11
Saucisson de porc Ibérique • Acorn fed dried sausage

COPPA IBERICA DE BELLOTA 18
Échine de porc Ibérique • Acorn fed pork shoulder

Quesos

FROMAGES 80 gr CHEESE (CHA/EA)

MANCHEGO 10/12 (GF)
6 ou 12 mois brebis espagnol affinés
6 or 12 month Mature Spanish sheep cheese

CABRA AL ROMERO 12 (GF)
Chèvre espagnol aromatisé au romarin
Spanish goat cheese with rosemary

GARROTXA 13 (GF)
Fromage chèvre des Pyrénées Catalans
Goat cheese from the Catalan Pyrenees

Tablas

PLATEAUX / PLATTERS

IBERICA (2-3 pers. / 350gr.) 45
Plateau de charcuterie Espagnols
Platter of Spanish charcuterie

MIXTA (2-3 pers. / 250gr.) 48
Plateau de charcuterie et fromages Espagnols
Platter of Spanish charcuterie and cheese

QUESOS (2-3 pers. / 420gr.) 42
Plateau de fromages Espagnole
Platter of Spanish cheese

CROQUETAS 18
Plateau de croquettes
(2 jambon, 2 poulet, 2 champignon)
Croquette platter
(2 ham, 2 chicken, 2 mushroom)

Pan

PAIN / BREAD

PAN 3.50 
Panier / Basket

PAN CON TOMATE 7 
Pain grillé, tomate, huile d'olive
Grilled rustic bread, tomato,
olive oil

PAN CON AJO 7 
Pain grillé à l'ail, huile d'olive
Grilled rustic bread, garlic,
olive oil

Sopas y Ensaladas

SOUPES ET SALADES / SOUPES AND SALADS

ENSALADA MEDITERRANEA 11 

Laitue, oignon, poivron,
tomate, olives avec
vinaigrette
Lettuce, onion, bell pepper,
tomato, olives with a
vinaigrette dressing

AMANIT 11 (GF)
Tomate, oignon, olives, anchois
Cantabrique, huile d'olive
Tomato, onion, olives, Cantabrian
anchovies, olive oil

AJO BLANCO 9  (N)
Soupe froide à base d'ail et amandes
Cold almond and garlic soup

GAZPACHO 9 
Soupe froide aux légumes
Traditional Spanish cold vegetable
soup

ESQUEIXADA 14 (GF)
Salade de morue salée (morue,
tomate, olives, huile d'olive)
Salted cod salad (cod, tomato, olives,
olive oil)

** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **



= VEGAN

(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N = NOIX / NUTS



Tapas Frías

FROIDS / COLD



ACEITUNAS 6 (GF)

Olives farcies aux anchois ou marinées
Anchovy stuffed or marinated olives

ALMENDRAS MARCONA 8 (GF, N)

Amandes Marcona frites à l'huile d'olive et sel de mer
Marcona almonds fried with olive oil and sea salt

BOQUERONES 9 (GF)

Filets d'anchois blancs marinés avec ail, persil et olives
White marinated anchovies with garlic, parsley and olives

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 11 (GF)

Filets d'anchois Cantabrique avec huile d'olive
Salted Cantabrian anchovy fillets in olive oil

MEJILLONES ESCABECHE 10 (GF)

Moules en escabeche en conserve
Conserved mussels in Catalan sauce

SARDINITAS 13 (GF)

Mini sardines en conserve à l'huile d'olive, oignons, piment et citron
Conserved baby sardines in olive oil, onion, light hot pepper and lemon

MOJAMA 13 (GF, N)

Salaison de thon albacore servie avec amandes, Marcona et huile d'olive
Sea air-dried yellowfin tuna loin served with Marcona almonds and olive oil

GILDAS 7 (GF)

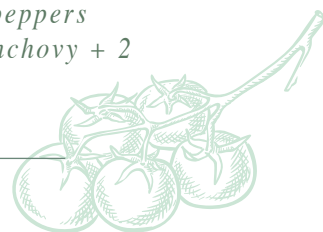
2 Anchois (brun ou blanc) / olives farcies / piment
2 Anchovy (brown or White) / stuffed olives / pepper

ESPARRAGOS BLANCOS "COJONUDOS" 11 (GF)

Asperges Blanches (gros Calibre) piment piquillo et huile d'olive
Premium white asparagus with piquillo pepper and olive oil

ESCALIVADA 11 (GF)

Aubergines et poivrons grillés et marinés dans l'huile d'olive - ajoutez Anchois + 2
Grilled eggplant and bell peppers marinated in olive oil - add Anchovy + 2



Tapas Calientes

CHAUDES / HOT

MEJILLONES OLÉ 13 (GF)

Moules vapeur dans une sauce maison
Steamed mussels in a house sauce

PULPO A LA GALLEGA 29 (GF)

Pieuvre traditionnelle Galicienne avec paprika, huile d'olive, sel
Traditional Galician octopus with paprika, olive oil, salt

GAMBAS AL AJILLO 16 (GF)

Crevettes sautées à l'huile d'olive, ail, vin blanc, paprika et piment fort
Sautéed shrimp in olive oil, garlic, white wine, paprika and hot pepper

GAMBAS PLANCHA 16 (GF)

Crevettes grillées avec un splash d'ail, persil, citron et huile d'olive
Grilled shrimp with a splash of garlic, parsley, lemon and olive oil

TORTILLA DE PATATAS 10

Omelette espagnole - pommes de terre et oignons
Spanish omelette - potatoes and onions

PIMIENTOS PIQUILLO CON AJO 8 (GF)

Piments piquillos sautés à l'ail et huile d'olive
Sautéed piquillo peppers in garlic and olive oil

MORCILLA GRATINADA CON AIOLI 9

Boudain de porc Iberique « au gratin » avec aioli
Iberian blood sausage "au gratin" with aioli

** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **



= VEGAN

(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N = NOIX / NUTS

Tapas Calientes

CHAUDES / HOT

ALBONDIGAS AL JEREZ 12

Boulettes de viande (porc/boeuf)
avec jambon ibérique,
sauce au Xeres et patates frites

Meatballs (pork/beef) with Iberian ham in a
Sherry sauce served with fried potatoes

PINCHO MORUNO 10

Brochette de porc ou poulet
aux épices

Pork or chicken skewer
marinated in spices

BROCHETA DE CORDERO 13

Brochette d'agneau marinée herbes et grillée
Marinated lamb skewer, marinated with
herbs and grilled

SOBRASADA Y MAHON 12

2 Tartines de chorizo et fromage Mahon au four
2 Baked chorizo spread with Mahon cheese

POLLO AL AJILLO 12

Poulet légèrement épicé, sauce à l'ail,
et huile d'olive avec patates frites
Lightly spiced chicken in a garlic sauce,
olive oil and fried potatoes

CALLOS A LA MADRILEÑA 14

Ragoût de tripes de veau au style Madrid
Madrid-style veal tripe stew

CHAMPIÑONES AL AJILLO 9 (GF)

Champignons sautées à l'ail, paprika,
vin blanc et huile d'olive
Sautéed mushrooms with garlic, parsley,
white wine and olive oil

Frituras

FRITURES / FRIED

CALAMARES A LA ANDALUZA 12

Calamars frits
Fried calamari

CROQUETAS DE BACALAO 8

4 Croquettes de morue salée
4 Salted Cod croquettes

CROQUETAS DE JAMON IBERICO 9

3 Croquettes de Jambon Ibérique
3 Iberian ham croquettes

CROQUETAS DE POLLO 9

3 Croquettes de poulet rôti
3 Roasted chicken croquettes

CROQUETAS DE CHAMPIÑONES 9

3 Croquettes de champignons
3 Mushroom croquettes

FLAMENQUIN 12

Rouleau d'escalope de porc avec jambon
serrano y fromage manchego
Wrapped pork escalope with serrano ham and
manchego cheese

PATATAS BRAVAS 10

Patates frites servies avec
sauce épicée et aioli
Fried potatoes served with
a spicy sauce and aioli

Paellas

POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE (30 MINUTES)

PAELLA DE CARNE 32 (GF)

Paella de riz avec poulet, porc et chorizo
Paella rice with chicken, pork and chorizo

PAELLA DE MARISCOS 38 (GF)

Paella de riz avec fruits de mer (crevettes,
calamars, moules et palourdes)
Paella rice with seafood (shrimp, squid,
mussels and clams)

PAELLA VEGETARIANA 27 (GF)

Paella de riz végétarien avec légumes
Vegetarian paella rice with vegetables

ARROZ NEGRO 40 (GF)

Paella de riz à l'encre de seiche et fruits de
mer (seiche, crevettes, moules et palourdes)
Paella rice with seafood and cuttlefish ink
(cuttlefish, shrimp, mussels and shrimp)

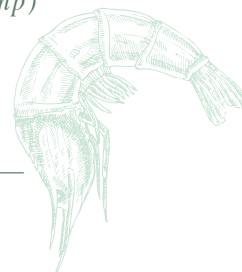
** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **



= VEGAN

(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N = NOIX / NUTS



Postres

DESSERTS



« GITANO » 7(N)

Gâteau léger à la crème vanille
et chantilly, recouvert de morceaux de noisettes caramélisées
Light cake with vanilla and Chantilly cream topped with caramelized hazelnuts

TARTA DE SANTIAGO 7 (N)

Gâteau traditionnel aux amandes
ajoutez vin doux +2
Traditional almond cake
add sweet wine +2

GANACHE DE CHOCOLATE 8

Ganache de chocolat avec huile d'olive arbequina, sel de Maldon, pain croustillant
Chocolate ganache, arbequina olive oil, Maldon salt, thin toast

CREMA CATALANA 7

Crème brûlée style catalan
Catalan style creme brûlée

Refrescos

BREVAGES/ BEVERAGES

AGUA MINERAL MONDARIZ 3.50/7

(330ml / 750ml) Eau gazeuse
Sparkling water

VICHY CATALAN 1L 8

Eau minérale gazeuse naturelle
Natural sparkling mineral water

KAS 4

Soda citron ou orange
Lemon or Orange soda

BITTER KAS 4

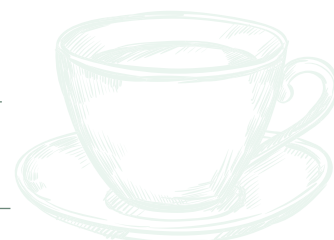
Aperitif sans alcool
Non-alcoholic aperitif

SCHWEPPE INDIAN TONIC 3.50

SAN MIGUEL 3.50

Bière
Beer 0.0%

Café & Té



ESPRESSO 3/5

Single / Double

CORTADO 3.50

Espresso, lait / Espresso,
milk

BOMBÓN 3.75

Espresso, lait condense /
Espresso, condensed milk

CARAJILLO 6.25

Espresso, Brandy ou Licor 43
Espresso, Brandy or Licor 43

TRIFASICO 6.50

Espresso, lait, Brandy ou Licor 43
Espresso, milk, Brandy or Licor 43

ESPRESSO 43 12

Espresso, Licor 43, vodka

CAFÉ CON LECHE 5

Lait, espresso / Milk, espresso

TÉ 4.5

À base de feuilles d'olivier / Made with Olive
Leaves - Thé vert / Rooibos & Mélisse / Pomme &
Rose Musquée / Earl grey & Fleur Bleue
Green Tea / Rooibos & Lemon Balm / Apple &
Rosehip / Earl grey & Blue flower

** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **

= VEGAN

(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N = NOIX / NUTS