

APPETIZERS

Hummus with pita bread	3.95
Daps super fried potatoes with a spicy sauce	3.95
Spherified olives	3.95
Artichoke tatin with melted Taleggio cheese	3.95
Spherified idiazábal (smoked) cheese bonbons with acorn-fed ham	4.55
Gorgonzola and walnut croquettes	4.95
Acorn-fed ham croquettes	4.95
Homemade guacamole with nachos	4.95
Cone of fried fish	5.30
King prawns in an almond tempura	5.45
Salmon bonbons with white cheese and macademia nuts	5.75
Foie gras and apple bonbons	5.95
Fried artichokes	6.45
Mini pot of steamed mussels with a hint of lime	6.95
Anchovies “OO” served on Spanish coca bread with tomato (3 fillets)	8.10
Acorn-fed Ibérico ham (¼ portion)	9.15
Acorn-fed Ibérico ham	14.80
Spanish coca bread with tomato	2.30

STARTERS

Tomato and buffalo mozzarella “skyscraper”	5.70
Fried eggs, sunny side up, with shavings of acorn-fed Ibérico ham	6.25
Courgette and tomato tartare with goat's cheese and a hazelnut vinaigrette	6.40
Spicy mashed potato with Catalan sausage,poached egg and acorn-fed Ibérico ham	6.75
Artichoke tatin with melted Taleggio cheese	6.95
Seasonal tomato salad with flank of tuna, spring onion and a mustard vinaigrette	6.95
Charcoal-grilled vegetables with a cashew nut romesco sauce	7.95
Homemade cannelloni au gratin	8.50
Cep risotto	9.25
Galician-style warm octopus carpaccio served on light, creamy potatoes	9.60
Buffalo burratina cheese with rocket, sun-dried tomato, virgin olives and truffle oil	10.65
Crayfish ravioli with a creamy coral sauce	11.75
Lobster salad with scarlet prawns	12.80

MEAT AND FISH DISHES

Country chicken tempura with wok fried baby vegetables	9.95
Homemade meatballs with mushroom parmentier and a hint of Marsala wine	9.95
Chicken stuffed with brie and served with a foie gras sauce	10.95
Mountain beef burger with two-cheese melt	10.95
Duck magret with a potato cream, little pouches of brie, and a cassis sauce	11.80
Mountain beef burger with foie gras	12.75
Slow cooked spring lamb served on truffled parmentier	13.85
Grilled Danish beef entrecôte	15.90
Hand-cut sirloin steak tartare	15.95
Four-mustard barbecued sirloin steak	17.85
Barbecued sirloin steak with foie gras and a hint of truffles	19.50
King prawns in an almond tempura	12.80
Grilled squid served in their ink with caramelised onion	13.60
Grilled Red tuna tataki with a light guacamole	13.95
Barbecued hake with a lime, tomato and basil purée	14.50
Flank of tuna with chunks of avocado and tomato	15.75
Scallop, monkfish and prawn brochette with vegetables	16.50

DESSERTS

Catalan crème brûlée served with “barretina” (biscotti-style biscuit)	5.05
XL natural yoghurt with a lemon confit and crunchy fruit pieces	5.05
Crunchy hot chocolate parcels	5.05
Cheese tart with crunchy biscuit and a red fruit sauce	5.05
Chocolate ingot bathed in gold	5.20
Thin-crusted apple tart with vanilla ice-cream (house speciality)	5.20
Pineapple carpaccio with a Catalan crème brûlée mousse	5.20
Citrus sorbet	5.20
Homemade creamy tiramisu	5.20
Chocolate coulant with a scoop of vanilla ice cream	5.20

AMUSE-BOUCHE

Hummus et pain de pita	3.95
Superbravas du Daps	3.95
Olives sphérifiées	3.95
Tatin d'artichaut au fromage Taleggio fondu	3.95
Boulettes d'idiazábal sphérifiées au jambon de bellota	4.55
Croquettes au gorgonzola et aux noix	4.95
Croquettes au jambon de bellota	4.95
Guacamole maison et nachos	4.95
Cornet de poisson frit	5.30
Langoustines en tempura d'amandes	5.45
Bonbons de saumon et fromage frais aux noix de macadamia	5.75
Bonbons de foie à la pomme	5.95
Artichauts frits	6.45
Cassolette de moules à la vapeur aromatisées au citron	6.95
Anchois OO sur pain de coca à la tomate (3u)	8.10
Jambon ibérique de bellota (¼ portion)	9.15
Jambon ibérique de bellota	14,80
Coque de pain à la tomate	2,30

ENTRÉES

Gratte-ciels de tomate et mozzarella de bufflonne	5,70
Œufs fermiers "estrellados" et copeaux de jambon ibérique de bellota	6,25
Tartare de courgette et tomate au fromage de chèvre et vinaigrette de noisettes	6,40
Hachis de pommes de terre, œuf poché et jambon de bellota	6,75
Tatin d'artichaut au fromage Taleggio fondu	6,95
Salade de tomates de saison, ventrèche de thon, oignons doux et vinaigrette de moutarde	6,95
Légumes au charbon et sauce romesco aux cacahuètes	7,95
Cannelloni gratinés maison	8,50
Risotto aux cèpes	9,25
Carpaccio de poupe tiède à la galicienne sur une fine purée de pommes de terre	9,60
Burratina de bufflonne, roquette, tomates séchées, olives vierges et huile de truffe	10,65
Raviolis à la cigale de mer et crème de corail	11,75
Salade de homard et gambas rouges	12,80

VIANDES ET POISSONS

Tempura de poulet fermier et légumes au wok	9,95
Boulettes maison au parmentier de champignons et notes de Marsala	9,95
Poulet farci au brie et sauce au foie gras	10,95
Steak haché de veau "brun" aux deux fromages fondus	10,95
Magret de canard au velouté de pomme de terre, aumônières au brie et sauce au cassis	11,80
Steak haché de veau "brun" au foie gras	12,75
Agneau de lait à basse température sur un parmentier truffé	13,85
Entrecôte de bœuf du Danemark grillé	15,90
Steak tartare de faux-filet	15,95
Faux-filet de bœuf grillé aux 4 moutardes	17,85
Faux-filet de bœuf grillé au foie gras et notes de truffe	19,50
Langoustines en tempura d'amandes	12,80
Calmars à la plancha dans leur encre et oignons caramélisés	13,60
Tataki de thon rouge à la plancha avec un fin guacamole	13,95
Merlu grillé à la purée de citron vert et tomate au basilic	14,50
Ventrèche de thon et dés d'avocat et tomate	15,75
Brochette de saint-jacques, lotte et gambas, avec petits légumes	16,50

DESSERTS

Crème catalane coiffée d'une "barretina"	5,05
Yaourt nature XL à la confiture de citron et fruits croustillants	5,05
Baluchons croustillants au chocolat chaud	5,05
Tarte au fromage sur un biscuit croustillant et sauce aux fruits rouges	5,05
Lingot de chocolat nappé d'or	5,20
Fine tarte aux pommes et glace à la vanille (spécialité maison)	5,20
Carpaccio d'ananas et mousse de crème catalane	5,20
Sorbet aux agrumes	5,20
Tiramisu maison crémeux	5,20
Coulant de chocolat et boule de glace à la vanille	5,20



We have available information about allergies.
We also have a menu for celiacs. Please ask our staff.

VAT INCLUDED



Nous avons à votre disposition des informations sur les allergènes.
Nous avons aussi une lettre pour les coelliaques.
Demandez à nos serveurs.

TVA COMPRISE