

Les tapas « tradition »

Pans

Pan con tomate y jamón ibérico

Jambon ibérique sur pain de cristal aillé et tomate

7,50 €

Pan con tomate y jamón de pata negra

Jambon de pata negra sur pain de cristal aillé et tomate

8,40 €

Pan con tomate y chorizo

Chorizo ibérique sur pain de cristal aillé et tomate

6,90 €

Pan con tomate y morcilla

Morcilla sur pain de cristal aillé et tomate

6,90 €

Pan con tomate y lomo

Lomo sur pain de cristal aillé et tomate

7,10 €

Pan con tomate y boquerones

Anchois dessalés et blanchis au vinaigre, sur pain de cristal aillé et tomate

7,10 €

Pan con tomate y anchois

Anchois sur pain de cristal aillé et tomate

7,10 €

Pan con tomate y manchego

Manchego semi-affiné (chèvre, vache et brebis) fondu sur pain de cristal aillé et tomate

7,10 €

Pan con tomate y sobrasada

Sobrasada sur pain de cristal aillé

7,10 €

Pan con tomate

Pain de cristal aillé et tomate sans garniture

4,90 €

Mer

Gambas au miel

Gambas cuites à la plancha au miel et persillade

8,40 €

Gambas flambées au « pastagas »

Gambas cuites à la plancha, flambées au pastis

8,60 €

Gambas flambées au cognac

Gambas cuites à la plancha, flambées au cognac

8,60 €

Poêlée de palourdes persillée

Palourdes en persillade

8,40 €

Poêlée de palourdes en crème à l'ail

Palourdes en crème à l'ail

8,40 €

Cassolette de calamars

Calamars en sauce tomate et persillade

8,60 €

Calamar cuit à la planxa

Calamar cuit à la plancha et persillade

8,60 €

Gambas au chorizo

Brochettes de gambas au chorizo

9,20 €

Croquettes de poulpe

13,00 €

Terre

Joues de porc

Joues de porc marinées au vin rouge et olives

8,50 €

Lomo de porc

Emincés de lomo de porc grillé à la plancha, au miel et paprika

8,50 €

Brochette de lomo

Brochette de lomo, chorizo, poivron, oignons

8,50 €

Boles de picoulat

Boulettes de viande et champignons en sauce tomate

7,90 €

Chorizos cuits

Chorizos ibériques et poivrons cuits à la plancha

8,50 €

Patatas aioli

Pommes de terre au four et sauce aioli maison

5,90 €

Piquillos farcis

Mini-poivrons farcis à la viande en sauce tomate

7,50 €

Pimientos de Padrón

Piment de Padrón frits au gros sel

7,50 €

Tortilla

Omelette aux pommes de terre et oignons avec sauce aioli maison

7,50 €

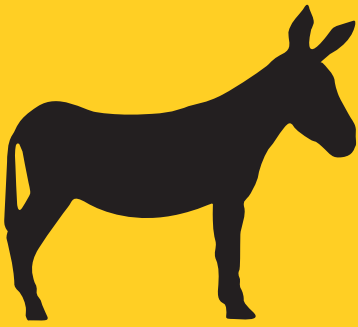
Puré con trufa y jamón

Purée de pommes de terre à l'huile de truffe, jambon ibérique

8,00 €

Croquettes de pata negra

13,00 €



TAKE AWAY

Pas envie de cuisiner ?
L'ensemble de notre carte
est à emporter.

Sur demande

- Consulter la liste des allergènes présents dans nos préparations
- Nous vous proposons du pain sans gluten

Les paëllas et fideuà

Sur réservation 24h à l'avance / Minimum deux personnes

Paëlla « terre »

Riz, légumes, chorizo sec, poulet et chorizo frais

Sur réservation

21,00 €

(par pers.)

Paëlla « terre et mer »

Riz, légumes, chorizo frais, chorizo sec, poulet, palourdes, moules, crevettes, gambas, langoustines et calamars

Sur réservation

23,00 €

(par pers.)

Paëlla « mer »

Riz, légumes, palourdes, moules, crevettes, gambas, langoustines, calamars et deux sortes de poissons

Sur réservation

25,00 €

(par pers.)

Paëlla « royale »

Riz, légumes, palourdes, moules, crevettes, gambas, langoustines, calamars, deux sortes de poissons, noix de Saint-Jacques et 1/2 homard

Sur réservation

36,00 €

(par pers.)

Paëlla au lapin

Riz, légumes, chorizo sec, lapin et chorizo frais

Sur réservation

21,00 €

(par pers.)



Fideuà à l'encre de seiche

Pâtes, lotte, rouget, calamars, seiches, moules, palourdes et encre de seiche

Sur réservation

30,00 €

(par pers.)

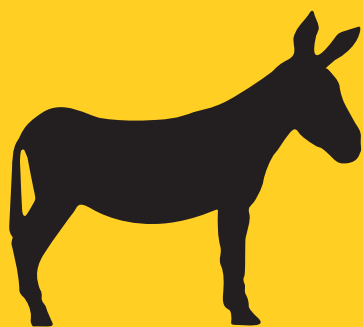


TAKE AWAY

Pas envie de cuisiner ?
L'ensemble de notre carte
est à emporter.

Sur demande

- Consulter la liste des allergènes présents dans nos préparations
- Nous vous proposons du pain sans gluten



À partager...

El « Ocho » de pan

Jambon ibérique, chorizo, morcilla, lomo, manchego, sobrasada, boquerones et anchois sur pain de cristal aillé et tomate 19,50 €

Assortiment de tapas sur plateau tournant

Palourdes, gambas au miel, calamars, boles de picoulat, lomo grillé, joues de porc et pequillos 39,00 €

Mix Grill de viandes (pour 1 ou plus - prix par personne)

Bœuf, côtelette d'agneau, lomo grillé, côte ibérique, chorizo frais, fleur de sel fou catalan, sauce aïoli maison et garnitures 30,00 €

Les salades

Salade mixte

Salade, tomates, légumes et vinaigrette 7,90 €

Salade de tomates aux arômes du Roussillon

Tomates, vinaigre de Banyuls et fleur de sel fou catalan 9,50 €

Salade de Manchego fondu

Fromage de manchego affiné (brebis), miel, salade et légumes 18,50 €

Salade folle

Foie gras, magret de canard fumé, confiture d'oignons, brioche toastée, salade et légumes 23,50 €

Salade terre et mer

Charcuteries, lomo grillé, boquerones, calamars, palourdes, gambas, langoustine, rouget, salade et légumes 28,00 €

Les légumes

Mini-farandole de légumes chauds

Déclinaison de légumes vapeur et de légumes grillés à la plancha 11,00 €

Farandole de légumes chauds

Déclinaison de légumes vapeur et de légumes grillés à la plancha 17,50 €

Les fromages

Assiette de manchego

Manchego semi-affiné (chèvre, vache et brebis), miel et confiture d'oignons 15,00 €

Assiette de manchego à l'huile d'olive

Manchego semi-affiné (chèvre, vache et brebis), huile d'olive, fleur de sel fou catalan et pain de cristal aillé et tomate 16,50 €

Assiette de manchego à la truffe

Manchego semi-affiné (chèvre, vache et brebis) à la truffe, huile de truffe et pain de cristal aillé et tomate 20,50 €

Plateau de fromages

Assortiment de fromages (manchego affiné, manchego semi-affiné, manchego à la truffe), miel et confiture d'oignons 26,00 €

TAKE AWAY

Pas envie de cuisiner ?
L'ensemble de notre carte
est à emporter.

Sur demande

- Consulter la liste des allergènes présents dans nos préparations
- Nous vous proposons du pain sans gluten

Les saveurs du pays catalan

Assiette catalane

Manchego, pan con tomate y jamón, pan con tomate y boquerones, tapenade d'olives vertes, chorizo, lomo et garnitures 22,50 €

Assiette d'anchois y boquerones

Anchois de Collioure, anchois dessalés et blanchis au vinaigre, poivrons rouges et garnitures 23,50 €

Planxa del Català

Chorizo ibérique, salchichón, manchego, pain de cristal aillé et tomate et garnitures 24,50 €

Planxa paysanne

Chorizo ibérique, salchichón, jambon ibérique, lomo de porc, pain de cristal aillé et tomate, tapenade d'olives vertes et garnitures 25,50 €

Planxa de charcuteries

Chorizo ibérique, salchichón, jambon ibérique, lomo de porc, morcilla et magret de canard fumé 25,50 €

Assiette du terroir

Chorizo ibérique, salchichón, jambon ibérique, lomo de porc, magret de canard fumé, manchego, foie gras, confiture d'oignons, brioche toastée et garnitures 28,00 €

Assiette de pata negra - AOC Bellota 100% Iberico (selon disponibilité)

Jambon de pata negra accompagné de pain de cristal aillé et tomate 30,00 €

Gaspacho

Gaspacho, croûtons et garnitures 8,00 €

Les incontournables

Blonde de Galice - 1 kg (2 pers. - selon disponibilité)

Côte de bœuf à l'os maturée (Rubia Gallega), légumes, patatas et salade 105,00 €

Homard à la plancha

1/2 homard, filet de rouget, sauce persil, purée de pommes de terre truffée 30,00 €

Côtes de cochon noir ibérique

Porc noir ibérique, fleur de sel fou catalan et garnitures 29,50 €

Pluma ibérique

Pluma de porc ibérique, fleur de sel fou catalan et garnitures 29,00 €

Bœuf périgourdin

Bœuf, foie gras, brioche toastée, fleur de sel fou catalan et garnitures 28,50 €

Assiette Méditerranéenne

Gambas, langoustines, moules, palourdes, calamar, sauce aioli maison et garnitures 28,00 €

Assiette de couteaux (selon disponibilité)

Couteaux de mer servis en persillade 23,00 €

Cassolette argelésienne

Moules, palourdes, calamars, langoustine et gambas en sauce crémeuse au fumet de crustacés 26,00 €

Moules en persillade (selon disponibilité)

Moules servies en persillade 9,50 €

Moules à l'aïoli (selon disponibilité)

Moules gratinées à l'aïoli 10,50 €

Poulpe à la Gallega (selon disponibilité)

Poulpe tranché sur un lit de pomme de terre vapeur 22,50 €

Lentilles à la pata negra et chorizo ibérique

Lentilles, pata negra, chorizo ibérique et carottes 17,90 €

Œuf cocotte au foie gras

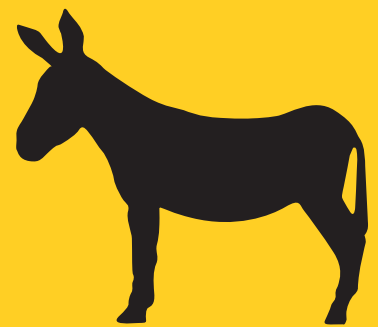
Œuf cocotte, foie gras et brioche toastée 13,00 €

Escalopes de foie-gras poêlées

Escalopes de foie-gras poêlées, pommes et jus de mangue 24,00 €

Burger à la catalane

Pain burger artisanal, manchego, chorizo, haché de viande, oignons, tomate, sauce burger et garnitures 22,50 €



TAKE AWAY

Pas envie de cuisiner ?
L'ensemble de notre carte
est à emporter.

Sur demande

- Consulter la liste des allergènes présents dans nos préparations
- Nous vous proposons du pain sans gluten