

NUESTRAS TAPAS

TAPAS FRÍAS

Aceituna en aliño casero	5,75
Coca de Llaveneras con tomate y fuet	5,50
Nuestra ensaladilla rusa	6,50
Anchoas del Cantábrico y pan con tomate	18,50
Boquerón en vinagre con tomate cassé	7,50
Jamón ibérico Reserva	22,50
Chorizo ibérico Reserva	14,75
Tabla de queso de pastoreo del Pirineo	19,50
Embutido del Pirineo con pan rústico	10,50

TAPAS CALIENTES

Croqueta de jamón ibérico (ud)	2,80
Croqueta de pollo rustido con alioli (ud)	2,10
Bomba Barcelona	6,50
Nuestras bravas	7,50
Calamar a la andaluza con salsa de tomate a la vainilla	14,75
Pimientos del Padrón fritos	6,50
Gambita roja de Huelva a la sal aromática mediterránea	24,00

PLATILLOS FRESCOS

Espárragos verdes con pannacota	8,50
Calabacín en carpaccio con rúcula y polen de abeja	5,75
Tartar de remolacha con hummus	12,00
Burrata al pesto, tomate cassé, rúcula y pan de cereales	14,50
Tartar de salmón marinado con tomate y aguacate	15,50

MOLLETE DE ACEITE CON...

Berenjena asada al ahumado de roble y queso de cabra	8,25
Entraña de ternera con pico de gallo	9,75
El Paquito Le Bouchon (cordero, pepinillo y mostaza)	9,25

ENSALADAS

Tomate del Maresme, rúcula, queso de cabra de leche cruda en aceite al tomillo y pepitas de calabaza	12,40
Quinoa bio, cherry confitado, espárragos verdes a la manzanilla, pepino en AOVE y aceituna kalamata	11,50
Sardina ahumada en aceite con lechuga, naranja, emulsión de cítrico y semillas de amapola	11,75
Salmón marinado con arroz basmati, alga wakame, aguacate al chile y edamame	13,50

ESPECIALIDADES

Crema de calabaza asada a la vainilla con ravioli de foie	11,00
Macarrones con sobrasada al chocolate blanco	12,00
Huevos de corral fritos con jamón ibérico	15,00
Costilla ibérica al anís y jengibre	23,50
Lomo bajo de ternera a la parrilla en aceite de romero	33,50
Meloso de costilla de ternera con puré de celeri	26,50
Albóndigas guisadas con sepia del Mediterráneo	14,00
Callos (tripa de ternera) con garbanzos de Tordesillas	10,50
Codillo de cerdo con polenta de Piamonte	16,75

POSTRES CASEROS

Tatin de manzana a la vainilla	6,85
Tarta casera tibia de queso	5,50
Zanahoria cremosa, chocolate vegano y crumble de curry	6,50
Compota de frutos rojos, chocolate Guanaja con merengue de fresas	5,90
Yogur, plátano y caramelo	5,50
Red velvet con cremoso de remolacha y mousse de mascarpone	5,90
Babá al whisky	6,50
Affogato (licor, crema de arroz, expresso y helado de vainilla)	8,50

NUESTRA BODEGA

COPA BOTELLA

VINOS BLANCOS

Miranda d'Espiells, D.O. Penedès	4,75	24,50
Menade, D.O. Rueda	4,75	24,50
Nadal X, D.O. Penedès	5,00	25,50
Apecar, D.O. Alella	5,00	25,50
Pazo de Pegullal, D.O. Rías Baixas	5,25	26,00
La Lleona, D.O. Tarragona	5,00	25,50

VINOS ROSADOS

Cara Nord, D.O. Conca del Barberà	5,00	25,50
Via Terra, D.O. Terra Alta	5,00	25,50

VINOS TINTOS

Finca La Montesa, D.O. Ca. Rioja	5,00	25,50
Mas Oller Pur, D.O. Empordà	4,75	24,50
Venta Las Vacas, D.O. Ribera del Duero	5,50	27,00
Brumia, D.O. Alella	4,75	24,50

CAVAS Y CHAMPAGNE

Oriol Rossell Brut Cuvée Especial, D.O. Cava	5,00	25,50
Codorníu Brut Cuvée 1872, D.O. Cava	5,25	26,00
Codorníu Rosé Cuvée 1872, D.O. Cava	5,50	28,50
Louis Roederer Brut Premier, A.O.C. Champagne	10,25	70,00

LE BOUCHON
WINES & EATERY
TAVERN