

LE BOUCHON

WINES & EATERY

TAVERN

# NUESTRAS TAPAS

---

## TAPAS FRÍAS

Ostra Gillardeau nº3 (ud)	6,20
Gilda matrimonio de la Barceloneta (ud)	3,95
Aceitunas yeyé y rota del abuelo en aceite de oliva	5,90
Boquerones palometa del Cantábrico en vinagre de manzana	10,50
Anchoas del Cantábrico (3uds) y pan con tomate	12,80
Nuestra ensaladilla	7,80
Embutido del Pirineo con pan rústico	13,90
Jamón ibérico Reserva y pan con tomate	25,50
Bacalao ahumado laminado en aceite de oliva con aceituna kalamata	14,75
Sardina ahumada con salsa asiática y tomate en canela (2uds)	12,30
Mojama de atún con chalota encurtida y gel de fruta de la pasión	12,95

## TAPAS CALIENTES

Croqueta de jamón ibérico Gran Reserva (ud)	2,90
Bomba del Gótico	7,50
Bravas estilo Le Bouchon	8,25
Calamar magano a la andaluza con salsa de tomate a la vainilla	15,80
Pimientos del Padrón fritos con sal de escama	6,90
Berenjena frita con miel y queso de Muntanyola	10,80
Planchado de sobrasada mallorquina y mozzarella	7,50
Mollete de chorizo criollo y queso brie artesanal	7,80

Carta diseñada por el Chef Xavier Lahuerta

Precios en euros. IVA incluido.  
En caso de alergias o intolerancias alimentarias,  
por favor, consulte a nuestro personal.

## PLATILLOS FRESCOS

---

Carpaccio calabacín con Flor de Bierzo a la miel de romero y trigo sarraceno	12,25
Espárragos de Navarra en conserva con emulsión de miso blanco	14,50
Tabla de quesos DO Cataluña con mermelada y pan rústico de masa madre	12,70
Brandada de bacalao con allioli de ajo negro y tostadas	15,50
Hummus de garbanzos de Tordesillas con calabaza asada y semillas ecológicas	11,90
Tatin de remolacha con pera encurtida al clavo y cardamomo	12,80
Tartar de salmón marinado con tomate cassé y aguacate	15,75
Ensalada de lentejas con pepino encurtido, cherry y queso de cabra Montbrú	12,75

## ESPECIALIDADES

---

Salteado de judías de Santa Pau con butifarra del Perol	11,50
Raviolis de setas del Montseny con salsa tartufata	14,50
Rigatoni con sobrasada de Mallorca al chocolate blanco con Padano	12,75
Lomo bajo de Angus a la parrilla con patata agria y escalivada	33,85
Costilla ibérica en su salsa al anís y jengibre	24,50
Codillo de cerdo Duroc con polenta de Piamonte	17,50
Carrillera de ternera a la canela con vino tinto DO Empordà y yuca	24,70

## POSTRES CASEROS

---

Brioche de ciruela con chantillí al estragón	7,50
Tarta helada de limón con crema al whisky	6,70
Crema catalana con crumble de remolacha	6,50
Ganache de chocolate tradicional con aceite y sal	6,40
Tarta casera tibia de queso con mermelada	6,90
Affogato (licor, crema de arroz, espresso y helado de vainilla)	9,50

# NUESTRA BODEGA

---

	COPA	BOTELLA
<b>VINOS BLANCOS</b>		
Apecar, DO Alella	5,25	26,00
Bouza do Rei, DO Rías Baixas	5,25	26,00
Menade, DO Rueda	5,00	25,50
Bancal del Bosc, DO Montsant	5,50	27,00
Louis Latour, AOC Chablis	--	65,00

## VINOS ROSADOS

Irresistible Domaine de la Croix, AOC Côtes de Provence	5,50	27,00
Via Terra, DO Terra Alta	5,25	26,00

## VINOS TINTOS

Venta las Vacas, DO Ribera del Duero	5,50	27,00
Finca La Montesa, DOCa Rioja	5,75	28,00
Gallinetes, DO Conca del Barberà	4,50	23,50
Mas Oller Pur, DO Empordà	4,75	24,50
Ultreia Saint Jacques, DO Bierzo	--	45,00
Juvé & Camps Iohannes, DO Penedès	--	65,00

## CAVAS

Codorniu Cuvée Original Eco BN	4,75	24,50
Codorniu Cuvée Original Rosé Brut	4,75	24,50
Oriol Rossell Brut Cuvée	5,25	26,00

# NUESTROS COCKTAILS

---

<b>BARCINO</b>	12,00
Campari, Vermut blanco, Cava rosado, Naranja	
<b>EL MAESTRO</b>	12,00
Gin, Itálicos, Albahaca, Lima	
<b>APEROL SPLASH</b>	12,00
Aperol, Cava, Pomelo, Canela	
<b>SANGRÍA LE BOUCHON</b>	12,00
Ron, Vermut rojo, Amaretto, Naranja, Tinto	
<b>DRAGÓN JENGIBRE</b>	12,00
Whisky, Cítrico, Miel, Jengibre	
<b>MÉXICO</b>	12,00
Tomate, Lima, Picante, Cerveza, Salsa casera	