

## NOS TAPAS

### TAPAS FROIDES

Huître Gillardeau n.3 (ut)	5,90
Olives en vinaigrette maison	5,75
Anchois au vinaigre au cassé de tomates	8,50
Anchois du Cantabrique et pain à la tomate	18,50
Notre salade Russe	6,50
Pain 'coca' de Llavaneras à la tomate avec fouet Catalan	5,90
Charcuterie des Pyrénées avec pain rustique	12,50
Jambon Ibérique	23,50
Plateau de fromages à la confiture avec pain rustique	12,50

### TAPAS CHAUDES

Croquette de jambon (ut)	2,75
Croquette de poulet rôti à l'aioli (ut)	2,90
'Bombe' de Barcelone	6,50
Nos 'Bravas' (pommes de terres épicées)	7,50
Calmar à l'andalouse et sauce tomate à la vanille	14,50
Poivrons de Padrón frits à la fleur de sel	6,90
Aubergines frites au miel et fromage feta	6,80
Cœurs d'artichauts frits à la sauce romesco	8,50

## PLATS DE SAISON

Carpaccio de courgettes à la roquette et pollen d'abeille	7,50
Salade aux tomates et ventrèche à l'huile	15,50
Asperges vertes à la panna cota	10,90
Tartare de betteraves à l'houmous	10,50
Burrata au pesto, cassé de tomates et pain aux céréales	13,50
Tartare de saumon mariné à la tomate et à l'avocat	14,50
Salade aux sardines fumées à l'huile, laitue, orange, émulsion d'agrumes et et graines de coquelicot	12,75
Salade aux lentilles, concombre, tomates cerise et fromage feta	10,75

## MUFFINS À L'HUILE ET GRILLÉS

Muffin à l'aubergine rôtie à la fumée de chêne et au fromage de chèvre	7,50
Muffin à l'onglet de veau et au 'pico de gallo'	9,50
Muffin au chorizo créole et au brie	6,50
Muffin grillé à la sobrasada et fromage mozzarella	6,50

## SPÉCIALITÉS

Haricots de Santa Pau sautés et saucisse de perol	10,50
Raviolis aux champignons et sauce aux truffes	12,50
Macaroni à la 'sobrasada' au chocolat blanc	11,00
Filet d'Angus grillé à l'huile de romarin	33,50
Porc ibérique laminé aux poivrons de Padrón	18,50
Côte de porc ibérique à l'anis et au gingembre	23,50
Jarret de porc à la polenta piémontaise	15,00
Ragoût de boulettes de viande à la seiche	11,50
Moules vapeur à l'émulsion d'huile de basilic et menthe	9,50
Tripes de bœuf aux pois chiches de Tordesillas ('callos')	9,75

## DESSERTS MAISON

Tiramisu	5,50
Crème catalane au crumble de betterave	6,50
Ganache traditionnelle au chocolat, huile et sel	6,50
Gâteau au fromage fait maison	5,50
Ananas caramélisé à la mousse de coco	6,50
Affogato (liqueur, crème de riz, expresso et glace vanille)	8,50

## NOTRE CAVE

VERRE BOUTEILLE

### VINS BLANCS

Abadía de Poblet, DO C. del Barberà	-	35,00
APecar, DO Alella	5,00	25,50
Bouza do Rei, DO Rías Baixas	5,00	25,50
Raimat Castell, DO Costers del Segre	4,75	24,50
Espelt Quinze Roures, DO Empordà	5,25	26,00
Les Parcel·les, DO Pla del Bages	5,25	26,00
Menade, DO Rueda	4,75	24,50

### VINS ROSÉS

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

### VINS ROUGES

Brumia, DO Alella	4,75	24,50
Cévoles Colors, DO Costers del Segre	5,00	25,50
Finca La Montesa, DOCa Rioja	5,25	26,00
Fugitivo, DO Montsant	5,25	26,00
Mas Oller Pur, DO Empordà	4,75	24,50
Venta Las Vacas, DO Ribera del Duero	5,50	27,00

### CAVAS ET CHAMPAGNE

DO Cava		
Codorníu Cuvée Original Brut Nature	4,50	22,50
Codorníu Cuvée Original Rosé Brut	4,50	22,50
Oriol Rossell Brut Cuvée	5,00	25,50
AOC Champagne		
Louis Roederer Collection	12,00	70,00

LE BOUCHON  
WINES & EATERY  
TAVERN