

LE BOUCHON

WINES & EATERY

TAVERN

NOS TAPAS

TAPAS FROIDES

Huître Gillardeau n.3 (ut)	6,20
Brochette gilda de la Barceloneta à l'olive, anchois et piment épicé (ut)	3,95
Olive yeyé et olive cassée de grand-père à l'huile d'olive	5,90
Anchois du Cantabrique au vinaigre de pomme	10,50
Anchois du Cantabrique (3uts) et pain à la tomate	12,80
Notre salade Russe	7,80
Charcuterie des Pyrénées et pain rustique	13,90
Jamón Ibérique Reserva et pain à la tomate	25,50
Morue fumée tranchée à l'huile d'olive et lèves kalamata	14,75
Sardine fumée à la sauce asiatique et tomate à la cannelle (2uts)	10,30
Mojama de thon aux échalotes marinées et gelée de fruit de la passion	12,95

TAPAS CHAUDES

Croquette de jamón Ibérique Gran Reserva (ut)	2,90
Bombe du Quartier Gothique	7,50
Bravas style Le Bouchon (pommes de terres épicées)	8,25
Calmar à l'andalouse et sauce tomate à la vanille	15,80
Poivrons de Padrón frits à la fleur de sel	6,90
Aubergine frite au miel et au fromage de Muntanyola	10,80
Muffin grillé à la sobrasada majorquine et à la mozzarella	7,50
Muffin au chorizo créole et au brie artisanal	7,80

Menu conçu par le Chef Xavier Lahuerta

Prix en euros. TVA incluse.
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
veuillez consulter notre personnel.

PLATS DE SAISON

Carpaccio de courgettes au fromage de Bierzo à la miel de romarin et blé sarrasin	12,25
Asperges de Navarre en conserve à l'émulsion de miso blanc	14,50
Plateau de fromages Catalans à la confiture et pain rustique au levain	12,70
Brandade de morue à l'aïoli d'ail noir et toasts	15,50
Houmous de pois chiches de Tordesillas avec citrouille rôtie et graines bio	11,90
Tatin de betteraves aux poires marinées aux clous de girofle et à la cardamome	12,80
Tartare de saumon mariné aux tomates et à l'avocat	15,75
Salade aux lentilles, concombre, tomates cerise et fromage de chèvre Montbrú	12,75

SPÉCIALITÉS

Haricots de Santa Pau sautés et saucisse de Perol	11,50
Raviolis aux champignons et sauce aux truffes	14,50
Rigatoni à la sobrasada majorquine et chocolat blanc au Padano	12,75
Filet d'Angus grillé aux pommes de terre aigres et aux légumes rôtis	33,85
Côte de porc ibérique à la sauce d'anis et gingembre	24,50
Jarret de porc Duroc à la polenta piémontaise	17,50
Joue de bœuf à la cannelle, au vin rouge de l'Empordà et yucca	24,70

DESSERTS MAISON

Brioche aux prunes et chantilly à l'estragon	7,50
Gâteau glacé au citron et crème au whisky	6,70
Crème Catalane au crumble de betterave	6,50
Ganache traditionnelle au chocolat, huile et sel	6,40
Gâteau au fromage maison à la confiture	6,90
Affogato (liqueur, crème de riz, espresso et glace vanille)	9,50

NOTRE CAVE

	VERRE	BOUTEILLE
VINS BLANCS		
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

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGES

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

NOS COCKTAILS

BARCINO	12,00
Campari, Vermouth blanc, Cava rosé, Orange	
LE MAESTRO	12,00
Gin, Italique, Basilic, Citron vert	
APEROL SPLASH	12,00
Aperol, Cava, Pamplemousse, Cannelle	
SANGRIA LE BOUCHON	12,00
Rhum, Vermouth rouge, Amaretto, Orange, Vin rouge	
DRAGON GINGEMBRE	12,00
Whisky, Agrumes, Miel, Gingembre	
MÉXIQUE	12,00
Tomate, Citron vert, Piquant, Bière, Salsa maison	