

“Nos plats sont faits maison et élaborés avec des produits locaux dans notre cuisine”

LES PLATS

- | | |
|---|---|
|  1 PAIN COCA À LA TOMATE 3.50  | 25 MOULES FRAÎCHES MARINERA 10.50 |
| grillé avec des tomates km0 et de l'huile d'olive extra vierge. | avec sauce tomate maison km0. |
|  2 OLIVES NOIRES KALAMATA « Charnues » 3.75 |  26 JOUE DE VEAU « à basse température » 18,50 |
| Dénomination originale Grèce. | avec sauce au porto et échalotes. |
|  3 FILETS D'ANCHOIS DE CANTÁBRE 0,0 13,50 | |
| 4 unités avec huile d'olive extra vierge et pain grillé. | |
|  4 NOS POMMES DE TERRE BRAVAS 7.55 |  27 COCA DE MONTAGNE AUX CHAMPIGNONS 10,20 |
| avec de l'aïoli et de la sauce tomate km0 jusqu'au piquant. | au saucisson Perol, sauce tomate fraîche et oignons confits de Figueras. |
|  5 LES PLATETS BOMBE « une touche épicée » 10.50 |  28 SARDINE DE CÔTE MARINÉE COCA 11,50 |
| avec joue rôtie, pomme de terre et nos sauces. | avec sauce tomate fraîche et oignon de Figueras confit. |
|  6 FLEUR D'ARTICHAUT CONFITE Km0 11,80 |  29 JAMBON IBÉRIQUE COCA XL 14.80 |
| avec des copeaux de jambon ibérique et du fromage bleu.
(selon la saison) | avec sauce tomate fraîche, cerises et fromage brie. |
|  7 BÂTONNETS D'AUBERGINE EN TEMPURA 7.90 |  30 CALAMARS SANDWICH « différent » 9.90 |
| tempura douce de bière, de miel et de graines de moutarde. | dans un pain et avec de la mayonnaise à l'encre de seiche. |
|  8 PROVOLONE AU FOUR AVEC TOMATES CERISES 10.95 |  31 SANDWICH MUFFIN TRUFFÉ 11.50 |
| avec de l'huile d'olive, des noix, de l'olivada et de l'origan. | avec jambon ibérique de bellota, fromage à pâte molle, tartufata au beurre et à la truffe noire. |
|  9 CROQUETTES DU BUTIFARRA NOIRES DE PEROL 9.20 |  32 ANGUS BURGER « sur brioche » 12.20 |
| doux et croustillant à l'extérieur. (4 unités) | avec roquette, oignons confits, cheddar et mayonnaise kinchi. |
|  10 CROQUETTES DE POULET RÔTI 9.20 | |
| doux et croustillant à l'extérieur. (4 unités) | |
|  11 OEUFs DE MAJORQUE 9.80 | |
| avec sobrasada ibérique, fromage Mahón et pain grillé. | |
|  12 BANCET IBÉRIQUE AU FOUR “tendre et juteux” 10,50 | |
| tranché avec de l'huile d'olive et du poivre noir. | |
|  13 OEUFs CASSÉS AU JAMBON IBÉRIQUE 12.70 |  34 TIMBAL D'AVOCAT FRAIS ET BASILIC 9.70 |
| avec sobrasada ibérique, fromage Mahón et pain grillé. | à base de tomates km0, de germes et de graines de tournesol. |
|  14 DOIGTS DE POULET « croustillants » 9.70 |  35 SALADE DE VENTRE DE THON « un classique » 12,20 |
| mariné et servi avec notre mayonnaise kinchi. | avec oignon Figueras, tomate rose Barbastro, Olives Arbequina et une touche de piment piparra. |
|  15 GIRGOLAS EN TEMPURA AVEC ROMESCO 7.75 |  36 BURRATA FRAÎCHE AUX TOMATES CERISES km0 14.50 |
| champignons dans une tempura de bière douce. | avec roquette, huile de basilic et pignons de pin. |
|  16 PLATEAU D JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE FUMÉ 14.25 | |
| Jambon ibérique de bellota et fromage de brebis fumé. | |
|  17 ESCARGOT LLAUNA « Un classique » 12,50 |  37 GLACE AU NOUGAT À LA CRÈME « dent sucrée » 5,50 |
| avec romarin, poivre noir, paprika et allioli. | chantilly, caramel et cacahuètes au miel. |
|  18 POULET A L'AST « tendre et savoureux » 13.50 |  38 GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS « crémeux » 6.90 |
| Au four avec ses épices et ses quartiers de pommes de terre. | avec fromage frais et coulis de fruits rouges. |
|  19 STEAK DE BOEUF TÀTTAR « 180gr » 19.85 |  39 YAOURT GREC AUX FRUITS DES BOIS 4.95 |
| avec œuf de caille, câpres, piment piparra et du pain grillé. | à base de confiture de myrtilles et de baies. |
|  20 CARPACCIO DE POULPE « très frais » 13.70 |  40 TIRAMISÚ « pour vous remonter le moral » 5,50 |
| avec huile d'olive, du paprika et de la mayonnaise au wasabi. | avec mascarpone, biscuits, café et cacao. |
|  21 SQUILTS FRAÎCHES DE LA CÔTE 15,50 |  41 ANANAS À LA CRÈME CATALAN CARAMÉLISÉE 5,50 |
| fariné et avec de la mayonnaise à l'encre de seiche. | Cubes d'ananas à la crème catalane caramélisée. |
|  22 FOIE GRAS MI-CUIT « caramélisé » 15.75 |  42 GÂTEAU AU CHOCOLAT « spectaculaire » 6.10 |
| avec confiture de figues et pain grillé. | avec crème de cacao, noix et glace vanille. |
|  23 TARTARE DE SAUMON I AVOCAT « frais » 16.25 |  43 COMPATE DE POMMES ET GLACE VANILLE 4,90 |
| Mariné avec une réduction de soja et de moutarde. | avec base de crumble, boule de glace et caramel. |
|  24 CAP I POTA « un classique » 9,75 | |
| boeuf et jambon ibérique. | |

* Allergies : Si vous souffrez d'une intolérance ou d'une allergie alimentaire, prévenez la cuisine.

FRANÇAIS