

TAPAS from EL BAR

TO START PAR COMMENCER

<i>Toast bread "Cal Mossèn" with tomato and olive oil</i> <i>Pain grillé "Cal Mossèn" à la tomate et huile d'olive</i>	2, 80 €
<i>Mixed olives, Bella di Cerignola and Kalamata</i> <i>Melange d'olives Bella di Cerignola et Kalamata</i>	2,90€
<i>Anchovy fillet from l'Escala</i> <i>Filet d'anchois de l' Escala</i>	1, 80€
<i>Super Gilda: Olive filled with anchovies and green chili</i> <i>Super Gilda: Olive farcie aux anchois et piment vert</i>	2, 00€
<i>Preserved sardines</i> <i>Sardines fines en conserve</i>	4,80€
<i>Iberian ham D.O Extremadura (80gr.)</i> <i>Jambon iberique D.O Extremadura (80 gr.)</i>	14, 00€
<i>Croquette of chicken and ham</i> <i>Croquette de poulet et jambon</i>	1, 80€

THE CLASSICS CLASSIQUES

<i>Grilled artichoke</i> <i>Artichaut grillé</i>	2,90€
<i>"Braves" potatoes with lean pork</i> <i>Pommes de terre "bravas" avec maigre de porc</i>	3,40€
<i>Russian salad with tuna belly</i> <i>Salad russe avec ventreche de thon</i>	4,85€
<i>Cod fish patty</i> <i>Patty de morue</i>	2, 45€
<i>Mackerel with sake and vegetables</i> <i>Maquereau au sake et cornichons</i>	4, 65€
<i>"Escalivada" red pepper, aubergine, dried tuna and hot chili</i> <i>"Escalivada" poivron grillé, aubergine, oignons, thon sec et chili</i>	4,85€
<i>Omelette made at the moment</i> <i>Omelette faite au moment</i>	4, 50€
<i>Mussels with homemade pickle</i> <i>Moules en cornichon et poivron fumé</i>	5, 25€
<i>"Salmorejo" could soup</i> <i>"Salmorejo" soupe</i>	5,60€

THE NOT SO CLASSIC PAS AUTANT CLASSIQUES

<i>Iberian spring roll</i> <i>Rouler de printemps iberique</i>	4,50€
<i>"Coca" bread with smoked sardine, fresh cheese and rustic aubergines</i> <i>Pain de coca au sardine fumé, fromage frais et aubergines</i>	5,85 €
<i>Motticella tomato tartar with oil caviar and Halen Mon salt</i> <i>Tartar à la tomate Motticella, caviar d'huile et sel Halen Mon</i>	7,50 €
<i>Marinated salmon with ginger and soy sauce</i> <i>Saumon mariné au gimgebre et soja</i>	6.50 €
<i>Scallop with Macadamia nuts and iberic bacon</i> <i>Coquille Saint Jacques, noix Macadamia et lard de porc</i>	9, 40€
<i>Terrine de campagne from our friend Bastien</i> <i>Terrine de campagne de l'ami Bastien</i>	6,20€
<i>Grilled foie gras with brioche and cherry</i> <i>Foie gras poêle grillé au brioche et cerise</i>	12,95 €

STRONG DISHES **DE RÉSTANCE**

"Acquerello" rice with rabbit and cuttlefish
Riz "Acquerello" aux lapin et sèche 9,50 €

Pasta with Motticella tomato, basil and Pecorino cheese
Pâte à la tomate, basilique et fromage Pecorino 11,50 €

Fish from the fish market
Poisson de la Criée ***

Mister Caneloni stuffed of iberian cheek and truffle oil
Messie canelón, joue de porc iberique à l'huile de truffe 12,95 €

Beef onglet with mushrooms
Onglet aux champignons 9,50 €

Iberian secret (pork meat) with figs and rustic mashed potatoes
Ibérique secrète (porc) aux figues et pommes de terre écrasées rustiques 12,00 €

Steak tartar 14,90 €

SWEET MOMENT **MOMENT DOUX**

Chocolate mousse, black and white with puffed rice
Mousse au chocolat noir et blanc avec riz soufflé 4,20 €

Strawberries and violet Petit Suisse, Catalanian version
Petit suisse version catalane, aux fraises et violette 4,40 €

Hibiscus flower soup, with red orange, vanilla and yogurt ice cream
Soupe de hibiscus fleurs, orange sanguine, de la vanille et yaourt 4,95 €

Passion fruit brioche and milk ice cream
Brioche de fruit de la passion et glace lait 4,95 €

BREAKFAST AND SNACKS **PETIT DEJEUNER ET CASSE**

- *Varied sandwiches*
Diverses sándwiches
- *Iberian ham D.O Extremadura*
Jambon iberique D.O Extremadura
- *Butter croissant*
Croissant au beurre
- *Assorted cheeses*
Les fromages
- *Coffee*
Cafés
- *Herbal teas*
Infusions
- *Vermouth*
- *Wines*
Vins

■ Taxes included
■ Tva comprise