



Chef Romain Fornell, étoilé à Barcelone

### LOS CLASICOS

- La bomba de la Barceloneta - 3€
- Salade de ventrèche de thon et pommes de terre - 5€
- Pan con tomate - 5€
- Croquettes de crevettes (servies par 3) - 9,50€
- Patatas bravisimas - 6€
- Croquettes de jambon (servies par 3) - 7,5€
- Anchois de Cantabrie - 8€
- Salade de ventrèche, tomates et oignons nouveaux - 8€
- Artichauts frits - 9,8€
- Jambon 100% ibérique de la Maison Joselito - 17,5€
- Fleurs de courgette mozzarella - 16€
- Salade de haricots verts, pignons et manchego - 12€
- Gaspacho andalou á la tomate - 8€
- Escalivada d'aubergine, poivrons et oignons - 9€

### PRODUCTOS TÍPICOS IBÉRICOS

- Assiette de charcuterie de la Maison Joselito - 22€
- Sélection de conserve de la Cala Albert Adria - 18€
- Fromage Manchego - 11€

### MONTADITOS Y BOCADILLOS

- Bikini mozzarella et tartufo - 9,5€
- Bikini lomo et comté - 13€
- Pepito de ternera - 15€
- Pepito au crabe - 17€

### LOS CRUDOS

- Tartare de tomates - 13€
- Tartare de bœuf - 14€
- Tartare de thon rouge au naturel - 19€
- Carpaccio de gambas et oignons confits - 24€

### PARA CONTINUAR

- Tortilla ouverte à la morue - 5€
- Tortilla aux asperges et saucisse noire - 8€
- Tortilla ouverte à la gambas rouge - 14€

### PLATOS PRINCIPALES

- Crevettes de Palamós frites - 15€
- Langoustines à la plancha - 15€
- Crevettes fraîches à l'ail et au piment - 16€
- Chistorra - 9,5€
- Presa ibérica - 19€
- Dés de bœuf au poivre noir - 17€
- Dés de bœuf à l'ail - 19€
- Thon rouge à la plancha - 22€

### LOS DULCES

- Flan à la vanille et crème - 3€
- Chocolat à l'huile d'olive et sel - 5€
- Crème Catalane classique - 6€
- Soupe d'été, ananas et fruits rouges - 7,8€
- Basque cheesecake comme à Donostia - 5€
- Crousti barre chocolatée - 3,5€