

Tapas

€

Padrón poivrons avec sel de Maldon	5,95
<i>Pimientos tipos Padrón con sal Maldon</i>	
Omelette aux pommes de terre et oignons	5,95
<i>Tortilla de patata y cebolla</i>	
Galician steamed cockles	9,25
<i>Berberechos gallegos al vapor</i>	
Anchois cantabriques	9,50
<i>Anchoas del cantábrico</i>	
Queues de crevettes à l'ail	10,95
<i>Colas de gambas al ajillo</i>	
Crevettes cuites froides	8,95
<i>Langostinos hervidos fríos</i>	
Trio de mini-burguers à la sauce Café de París, moutarde et oignons	9,95
<i>Trio de mini-burguers con salsa Café de París, mostaza y cebolla</i>	
Petites croquettes de jambon et poulet	6,90
<i>Croquetitas de jamón y pollo</i>	
Calamars à la romaine	8,90
<i>Calamares a la romana</i>	
Crevettes grillées (6 unités)	15,95
<i>Gambas langostineras a la plancha (6uds.)</i>	
Octopus "a feira"	10,95
<i>Pulpo "A feira "</i>	
Pommes de terre "bravas"	5,90
<i>Patatas "bravas"</i>	
Olives vertes marinées	2,90
<i>Olivas aliñadas</i>	

·10% supplémentaires sur tous les produits servis sur la terrasse · 10% VAT included
·Suplemento del 10% en todos los productos servidos en la terraza · 10% IVA incluido
·Cierre Terraza L, M, X, J, D, **23.30** | Cierre Terraza V, S, **Vísperas de Festivos 00.45** (Normativa Ayuntamiento BCN)
·Cierre Restaurante **1 a.m.**

Entrées

€

Salade verte	7,90
<i>Ensalada verde variada</i>	
Salade de fèves à la menthe et au jambon	8,95
<i>Ensalada de habitas tiernas con jamón y menta</i>	
Ananas au jambon (D.O. Guijuelo)	15,95
<i>Piña con jamón ibérico (D.O. Guijuelo)</i>	
Asperges à la mayonnaise	8,90
<i>Espárragos hervidos fríos con salsa mahonesa</i>	
Soupe de poissons	9,25
<i>Sopa de pescado</i>	
Oeufs brouillés au champignons, ail tendre et aux jambon	8,75
<i>Huevos revueltos con setas, ajitos tiernos y jamón</i>	
Pommes de terre farcies avec brandade de morue	9,50
<i>Patatas rellenas de brandada de bacalao</i>	
Spaghetti sautés avec ail, des queues de crevettes, Parmesan et chili	13,50
<i>Espaguetis salteados con ajo, colas de gambas, Parmigiano y guindilla</i>	
Cannelloni au gratin	10,95
<i>Canelones caseros gratinados</i>	

Delicatessen

Assiette de Jambon (D.O. Guijuelo)	21,95
<i>Plato de jamón ibérico de bellota (D.O. Guijuelo)</i>	
Assiette de Ibérique "chorizo"	9,95
<i>Plato de chorizo ibérico</i>	
Assortiment de fromages	8,90
<i>Surtido de quesos</i>	
Pain de coca grillé à la tomate naturelle	2,35
<i>Pan de coca tostado con tomate natural</i>	
Service de pain	1,40
<i>Servicio de pan</i>	

Viande

€

Steak de boeuf grillé, 900 gr. (Deux personnes)	32,90
<i>Chuletón de ternera parrilla, 900 gr. (dos personas)</i>	
Filet de bœuf grillé avec réduction PX	18,95
<i>Solomillo de ternera a la parrilla con reducción de PX</i>	
Entrecôte de boeuf au Café de Paris	16,95
<i>Entrecot de ternera con salsa café de París "especialidad"</i>	
Steak tartar au Calvados	20,50
<i>Steak tartar cortado a mano al Calvados</i>	
Poitrine de poulet grillée avec des frites	10,50
<i>Pechuga de pollo laminada a la plancha con patatas fritas</i>	

Poisson

Morue à la miel de romarin	16,90
<i>Bacalao a la miel de romero</i>	
Octopus "a feira"	18,95
<i>Pulpo "A feira"</i>	
Calamars grillés à l'ail et au persil	14,90
<i>Calamares a la plancha con ajo y perejil</i>	
Paella aux fruits de mer (minimum deux personnes, Prix par personne)	18,50
<i>Paella de marisco (Mínimo dos personas, precio por persona)</i>	
Merlu grillé avec de la salade et des frites	15,90
<i>Merluza fresca de palangre a la plancha con ensalada y patatas fritas</i>	
Sole grillée	19,50
<i>Lenguado a la plancha</i>	

Verres à vin



Blanc

Maison du vin blanc	3,35
Marqués de Cáceres Verdejo D.O. Rueda	3,75
Clos de Torribas D.O. Penedés	3,75
Ermita d'Espiells D.O. Penedés	4,35

Rouge

Coto Mayor Crianza D.O. Rioja	4,25
Càtar D.O. Montsant	3,95
Hacienda López de Haro Tempranillo D.O. Rioja	3,65
Montevannos Roble D.O. Ribera del Duero	4,10

Rosé

Las Campanas D.O. Navarra	3,10
----------------------------------	-------------

Sangria

Sangría de Vino	6,75
Sangría de Cava	7,90

Cava

Juvé y Camps cinta púrpura reserva Brut	4,25
--	-------------