

COCKTAILS

VERMUT AVEC CHIPS ET OLIVES
5.80€/PERS.



APÉRITIFS

CINZANO (Blanc/Noir)	4.6
CAMPARI Combinez-le comme vous le sauhaitez (soda, tonique, jus d'orange)	4.8
APEROL SPRITZ	7
Aperol, cava, soda	
HUGO SPRITZ	7
À la fleur de sureau et menthe	
NEGRONI	7.2
(Gin, vermouth, Campari)	

BIÈRES

ESTRELLA DAMM bière pression/blonde Coupe • 2.50 / cruche • 4.40
VOLL DAMM Bouteille • 3.50
SOL Bouteille • 3.90
DESPERADOS Bouteille • 3.90
FREE DAMM Sans alcool • 3.80

PÉTILLANTS

CAVA

MONT PARRALL VINTAGE Coupe • 3 / bouteille • 16 D.O. Penedés. Xarel•lo, macabeo, parellada et garnacha
DURAN ORIGIN BRUT GR Botella • 26 D.O. Cava. Xarel•lo, marcabeu, parellada et chardonnay

MOJITO CLASSIQUE 7.5 Rhum noir, menthe, citron vert
CAIPIRINHA CLASSIQUE 7.5 Cachaça, citron vert, sucre
CAPIROSKA CLASSIQUE 7.5 Vodka, citron vert, sucre
AVEC QUEL FRUIT LE VOULEZ-VOUS ? Avec mangue, fruit de la passion ou fruits rouges 100% naturels.

PIÑA COLADA 8 Rhum, noix de coco et beaucoup d'amour
MARGARITA 8 Tequila, triple sec et citron vert
MICHELADA 8 Aussi savoureux qu'au Mexique

SANGRÍAS

TINTO DE VERANO 4.9 Vin rouge et soda au citron
SANGRIA AU VIN 17 Coupe 6 / 17 cruche
CAVA SANGRIA 21 Avec fruits rouges
SANGRIA DE CAVA 21 Avec mangue et ananas



fresh

COCKTAILS DEL MERCAT

MORADO SOUR 8 Cocktail violet et riche et rafraîchissant ! Vodka, citron vert, fruits rouges et crème de cava
ZOMBIE 8 Exotique et littéralement en feu! Mé- lange de 3 rhums, sirop de gingembre, ananas, fruit de la passion, citron vert
LOLITA FLORES MULE 8 La Mule mosove d'une vie avec une touche du sud. Vodka, concombre, bière de gingembre, citron vert
JULIO IGLESIAS 8 Notre version de la star du porno Martini. Vodka, fruits de la passion, sirop de vanille, et crème de cava



VIN ROUGE

CUATRO PASOS Coupe • 3.20 / bouteille • 15 D.O. Bierzo. Mencía
AZPILICUETA Coupe • 3.80 / bouteille • 19 D.O. Rioja. Crianza. Graciano, mazuelo et tempranillo
RUXE RUXE Bouteille • 23 D.O. Ribeira Sacra. Mencía, rouge
ALBERT BICHOT Bouteille • 29 D.O. Bourgogne, Pinot noir
TOSSUDES Bouteille • 20 D.O. Catalunya. Garnacha, syrah, cabernet sauvignon et monastrell
TE HAS PASADO TRES PUEBLOS Bouteille • 27 (vegan) D.O. Ribera del Duero. Tinto del país

VIN BLANC

ALCORTA ATREVIDO Coupe • 3.20 / bouteille 15 D.O. Rueda. Verdejo
MARIETA Coupe • 3.50 / bouteille • 18 D.O. Rías Baixas. Albariño
MARA MARTIN Bouteille • 18 D.O. Montereil. Godello
ONNA Bouteille • 22 D.O. Penedés. Xarel•lo, gewurztraminer
TE HAS PASADO TRES PUEBLOS Coupe • 4 / Bouteille • 19 D.O. Rueda. Verdejo

VIN ROSÉ

CUATRO PASOS Coupe • 3.20 / Bouteille • 15 D.O. Bierzo. Mencía
STUDIO BY MIRAVAL ROSE Bouteille • 29 D.O. Francia-provenza Chateau Miraval, gar- nacha, cinsault, rolle

CHAMPAGNE

PERRIER JOUET Bouteille • 65 Grand Brut français. D.O. Champagne. Pinot noir, meunier et chardonnay
MOET & CHANDON Bouteille • 65 Brut imperial. D.O. Champagne. Pinot Noir, chardonnay et pinot meunier

TAPAS

NOTRE SALADE RUSSE	6.9
NACHOS "MERCAT"	10.9
Avec guacamole, cheddar, viande et haricots. OPTION VEGGIE : Avec guacamole et cheddar	
ANCHOIS Du Cantabrique (6 uds)	8
JAMBON IBERIQUE de 80 g	16.5
VIANDE SÉCHÉE DE ASTORGA de 80g	12.9
PATATAS BRAVAS	6.5
Avec sauce brava et alioli	
FROMAGE PROVOLONE	7.5
Au four, avec tomate et origan	
TORTILLA DE PATATA	5.9
DUO DE CROQUETTES DE CREVETTE	5.5
Crevette rouge en nouilles kataifi	
CROQUETTES DE BOEUF ANCIEN (3 unit.)	5.5
BEIGNETS DE MORUE	8.5
BOMBE BARCELONETA	2.95
ANCHOIS FRITS	8.5
CREVETTES À L'AIL	12.9
Avec du gingembre, piment et coriandre	
MOULES	12.5
À la belge avec frites	
CREVETTE CRYSTAL	9.9

RIZ

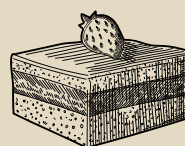
PAELLA AUX FRUITS DE MER	17.5
RIZ NOIR	17.5
Avec calamar	
RIZ AVEC LÉGUMES	15.9
de saison	
RIZ AU POULET ET BUTIFARRA	17.5
FIDEUA AVEC ALIOLI	17.5

CALAMARS A LA "ANDALUZA"	14.9
Farine de pois chiches. Avec mayonnaise au citron vert	
POULPE	18
Avec trinxat de pommes de terre et crème de poivron piquillo fumé	
PAIN DE COCA	2.5
Avec de l'huile d'olive extra vierge et tomates	
BASSE DE MER	16
Fenouil, tomates et pommes de terre	
FINGERS DE POULET	8
Avec une sauce au miel et moutarde	
ARTICHAUTS FRITS	7.9
Avec sauce romesco	
OEUF AU PLAT avec JAMBON IBÉRIQUE	9.8
et huile de truffe	
AILES DE POULET TEX-MEX	8.8
Avec une sauce ranch à la mangue verte	
CUBES DE BOEUF À L'AIL	13.95
Avec des poivrons de Padron et pommes de terre de paille	
TACOS DE POULET	12.95
Avec guacamole, crème fraîche, bec de coq et tomate	
COCA ESCALIVADA	8.9
Légumes rôtis avec anchois et olives kalamata. OPTION VÉGÉTARIENNE : Fromage de chèvre et olives kalamata	
CACHOPO DE VEAU	15.95
Avec de la viande séchée et fromage Idiazábal	

DESSERTS

CRÈME CATALANE	6
CHEESECAKE au caramel	6
TRUFFES MAISON	6
GÂTEAU DU JOUR Renseignez-vous	6
TORRIJAS	6

IVA inclus.



ENVIE DE SUCRE ?

OMELETTES OUVERTES

BUTIFARRA	9
Avec champignons, fromage de chèvre, confit d'oignons et asperges	
CREVETTES	12
Avec asperges, ciboulette et roquette	
LÉGUMES DE SAISON	12
Roquette, basilic et copeaux de parmesan	

SALADES

SALADE DU JARDIN	9
SALADE DE BURRATA	12
Avec tagliatelles de courgette, pesto et tomates séchées	
SALADE CÉSAR	12
Poulet croustillant avec laitue du jardin	
SALADE DE TATAKI	13
Thon dans une sauce teriyaki avec edamame, riz, avocat et légumes	

BURGERS & FRIENDS



CHEESE BURGER	14.8
100% Burger de veau, bacon, oignon et fromage	
BURGER VÉGÉTARIEN	14.8
Burger végétarien au fromage, tomate et salade	
SANTA BURGER	14.8
Avec poulet, cheddar, tomate, oignon croustillant et sauce chipotle douce	
WAGYU BURGER	15.5
Avec fromage de chèvre et oignon caramélisé	

Suppléments de 10% en terrasse.