

Vermut

Vermut avec
chips et olives

5.80/personne

NOTRE SALADE RUSSE • 6.80

NACHOS DEL MERCAT • 8.50

Avec du guacamole & fromage Cheddar

TABLEAU DE FROMAGE • 10.50

Manchego, idiazábal y Garrotza

Accompagnés de confitures et fruits à coque

ANCHOIS Cantabriques 6 und • 8

À pain coca et tomate

JAMBON IBERIQUE de 80 g • 14.90

OMELETTE ESPAGNOLE • 5.90

COCA PAIN D'ARGENTONA • 2.50

Avec de l'huile d'olive extra vierge et de la

tomate

Salades

SALMOREJO AUX CREVETTES • 8

DU CREVETTES croustillantes • 12

Crème d'agrumes et mangue

SALADE DE BURRATA • 12

Crème de Pesto, tomates de saison et

pousses de roquette

BOWL • 13

Riz sauvage, edamame, avocat, légumes et

thon en tataki avec sauce teriyaki

Omelettes ouvertes

BUTIFARRA • 12.80

Champignons, chèvre, oignon confits

et épinards

CREVETTES • 12.80

Asperges vertes, ciboule et roquette

LÉGUMES DE SAISON • 12.80

Roquette, copeaux de basilic et parmesan

El tapeo

Duo CROQUETTE DE CREVETTES • 5.50

Crevette rouge en nouilles kataifi

MOULES • 11.50

Au lait de coco et gingembre, ou à la

vapeur

BRANDA DE MORUE • 8.50

Avec maïs croustillant

CREVETTES À L'AIL • 12.90

Avec du gingembre, du piment et

de la coriandre

CALAMARS ANDALOUSIEN • 14.90

Farine de pois chiches.

Accompagné d'une sauce kimchi et de l'ail

noir. Sans gluten

ENCORNETS FRITS • 14.90

& Petits poivrons

POULPE • 18

Avec trinxat de pommes de terre et crème

de poivre piquillo fumé

CALAMARS GRILLÉS • 15.50

Cansalada ibérique et jus rustique

MORUE CONFITÉE • 13.20

& Sauce romesc

CREVETTES ROUGES • 16.50

La Barceloneta

LOUP DE MER RÔTI • 16

Fenouil, tomates et pommes de terre

NOS PATATAS BRAVAS • 6.50

Avec a una sauce épicée et aioli

Duo de CROQUETTES de VIANDE • 5.20

BOMBA DE LA BARCELONETA • 2.95

SAUCISSE BUTIFARRA • 10.20

Artisanale avec haricots de Santa Pau

et champignons

AUBERGINES EN TEMPURA • 9.80

Avec du houmous et du miel

ESCALIVADA COCA • 8.90

Légumes rôtis avec anchois et olives

kalamata. **Option végétarienne:**

fromage de chèvre et olives kalamata

TACOS AU POULET • 12.90

Avec guacamole, crème fraîche,

pico de gallo et tomate

OEUFS CASSÉS

avec JAMBON IBÉRIQUE

Et huile de truffe • 9.80

AILES DE POULET TEX-MEX • 8.80

Avec une sauce ranch à la mangue verte

CÔTELETTE DE BOEUF ANCIEN • 24

Purée de artichaut et champignons de

saison

Burgers & friends

Servi
aux pommes
de terre
frites

CHEESE BURGER • 14.80

100% Burger de veau, bacon, oignon et

fromage

FAKE BURGER • 14.80

Burger végétarien aux fromage, tomate

et salade

SANTA BURGER • 14.80

Avec poulet croustillant, cheddar, tomate,

oignon croustillant et sauce chipotle douce

Le Riz

Minimum
x2 pax
Prix par
personne

RIZ AUX CREVETTES top! • 17.50

Avec crevettes rouges et allioli alliage au

safran

RIZ VERT • 16

Avec asperges, tomate calabrese et burrata

RIZ NOIR avec calamars • 17.50

RIZ AU BIFTECK D'ALOYAU • 18.50

PAELLA AUX FRUITS DE MER • 17.50

Les desserts

MOUSSE DE CRÈME CATALAN

ET FRAISES • 5.80

CHEESECAKE AU CARMEL • 5.80

GÂTEAU AUX CAROTTES

et mascarpone • 5.80

GÂTEAU DU JOUR • 5.80

Renseignez-vous

Taux de IVA inclus. Supplément de 10% en terrasse

Petit-déjeuner

PETIT-DÉJEUNER FRANCAIS • 8.90

Croissants aux confiture/ nutela, jus d'orange, café, thé, au capuccino

PETIT-DÉJEUNER NORDIQUE • 8.90

Oeufs brouillés, fromage brie, saumon fumé servi avec pain grillé

+ Healthy juice 1.50

PETIT-DÉJEUNER ANGLAIS 🌱 • 8.90

Oeufs frits éco, saucisse de tofu, tomates sautées, épinards et champignons servis avec pain grillé aux céréales et avocat frais

Option non veggie

PETIT-DÉJEUNER CATALAN • 8.90

Omelette espagnole, jambon, manchego fromage et pain à la tomate

AÇAÍ BOWL • 8.90

Açaí avec guarana, fruits frais, accompagnés avec pain grillé au céréales et avocat

Sandwiches & Bagels

JAMBON • 6.90

Jambon ibérique, tomate râpée et huile d'olive

PANINI • 5.90 Hot!

Panini au brie, tomate frais, et basilic

THON • 5.80

Thon aux olives et mayonnaise

HUMMUS • 5.90

Hummus fait maison, légumes grillés, tomate séchée italienne

BAGEL SAUMON • 6.20

Saumon fumé, roquette, crème de aneth et avocat

Jus naturels

DETOX FOREVER YOUNG • 5.50

Avocat, noix de coco, mangue, banane, épinards et fruit de la passion

DETOX FLOWER POWER • 5.50

Épinards, céleri, pomme, citron vert et gingembre

DETOX BE STRONG • 5.50

Carotte, orange, pomme et gingembre

DETOX GINGER BOY • 5.50

Gingembre, ananas, citron et pomme

JUS D'ORANGE NATUREL • 4.50

JUS D'ANANAS/PÊCHE • 2.80

Bouteille

Sweet High!

CROISSANT • 1.90

Aux confiture/Nutella

CROISSANT VEGAN • 1.90

GÂTEAU MAISON • 5.80

- Cheese cake
- Red velvet
- Carrots cake

GÂTEAU DU JOUR Renseignez-vous

Taux de IVA inclus. Supplément de 10% en terrasse

Les boissons

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

Botella • 23

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, tinto

ALBERT BICHOT

Bouteille • 29

D.O. Bourgogne, Pinot noire

TOSSUDES

Bouteille • 20

D.O. Catalunya. Garnacha, syrah, cabernet sauvignon et monastrell

TE HAS PASADO TRES PUEBLOS

Bouteille • 27

D.O. Ribera del Duero. Tinto del país, vegan

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. Monterrei. Godello

ONNA

Bouteille • 22

D.O. Penedés. Xarel•lo, gewurztraminer

TE HAS PASADO TRES PUEBLOS

Coupe • 4 / bouteille • 19

D.O. Rueda. Verdejo

Vino rosado

CUATRO PASOS

Coupe • 3.20 / bouteille • 15

D.O. Bierzo. Mencía

STUDIO BY MIRAVAL ROSE

Bouteille • 29

D.O. Francia-provenza Chateo miraval, garnacha, cinsault, rolle

Pétillant

Cava

MONT PARRALL VINTAGE

Coupe • 3 / bouteille • 16

D.O. Penedés. Xarel•lo, macabeo, parellada et garnacha

DURAN ORIGIN BRUT GR

Bouteille • 26

D.O. Cava. Xarel•lo, marcabeu, parellada et chardonnay

Champagne

PERRIER JOUET

Bouteille • 70

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

Bière

ESTRELLA DAMM

bière pression/blonde

Coupe • 2.50 / cruche • 4.40



VOLL DAMM

Bouteille • 3.50

SOL Bouteille • 3.90

DESPERADOS Bouteille • 3.90

DAURA Pas gluten • 3.80

FREE DAMM Pas alcohol • 3.80

Artisans

BARCELONA BEER Pale Ale • 4.40

CERDOS VOLADORES

Indian Pale Ale • 4.40

LA NIÑA BARBUDA Brown Ale • 4.40

Gin tónicos

BULLDOG • 8.50

SEAGRAMS • 8.50

BEEFEATER PINK • 8.50

HENDRICKS • 10.80

GIN MARE • 10.80

MONKEY 47 • 10.80

BEEFEATER LIGHT • 8.50

Jus naturels

DETOX FOREVER YOUNG • 5.50

Avocat, noix de coco, mangue, banane, épinards et fruit de la passion

DETOX FLOWER POWER • 5.50

Épinards, céleri, pomme, citron vert et gingembre

DETOX BE STRONG • 5.50

Carotte, orange, pomme et gingembre

DETOX GINGER BOY • 5.50

Gingembre, ananas, citron et pomme

JUS D'ORANGE NATUREL • 4.50

JUS D'ANANAS/PÊCHE • 2.80

Bouteille

Cocktails

Mojitos

MOJITO EL MERCAT • 7.50

Rhum noir, menthe, citron vert, fruit de la passion et sirop de vanille

MOJITO RUIFS ROUGES • 7.50

Rhum noir, menthe, citron vert, fruits rouges et sirop de vanille

MOJITO CLASSIQUE • 7

Rhum noir, menthe, citron vert

Caipirinhas

CAIPIRINHA RUIFS ROUGES • 7.50

Cachaça, citron vert, fruits rouges

CAIPIRINHA CLASSIQUE • 7

Cachaça, citron vert, sucre

Cocktails del Mercat

MORADO SOUR • 8

Cocktail riche et rafraîchissant très violet! Vodka, citron vert, fruits rouges et crème de cava

ZOMBIE • 8

Exotique et littéralement en feu! Mélange de 3 rhums, sirop de gingembre, ananas, fruit de la passion, citron vert

LOLITA FLORES MULE • 7

La Mule mosove d'une vie avec une touche du sud.

Vodka, concombre, ginger beer, 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

Sangrias

TINTO DE VERANO • 4.90

Vin rouge et soda au citron

SANGRIA DE VINO

Coupe • 6 / 15 • cruche

SANGRIA DE CAVA • 19

Fraise, framboise, menthes

Aperitifs

Vermut

Vermut avec

chips et olives

5.80/personne

VERMUT DE LA CASA • 4.60

CINZANO • 4.70

White/rouge

PETRONI • 4.80

MARTINI B y N • 4.80

CAMPARI • 7

Combinez-le comme vous le souhaitez.

Soda, tonique, jus d'orange

APEROL SPRITZ • 7

Aperol, cava, soda

NEGRONI • 7.20

Gin, vermut, Campari

BITTER KAS • 3

Pas de alcohol

Gin tónicos

Nous avons une grande variété de gins du plus classique au plus haut de gamme