



BAR

BOQUERIA

COCINA DE MERCADO

PARA ACOMPAÑAR

- Coca de cristal con tomate 3,95€

EMPEZAR COMPARTIENDO UNAS TAPAS

- Anchoas del Cantábrico, tamaño 00, mousse de aceitunas 4,30€ unid y pan con tomate (min.3uid)
- Crujiente con atún mechado 10,80€
- Bocaditos de ceviche de lubina 11,60€
- Ostra acevichada, que se come incluso la concha 4,50€
- Buey de mar o cangrejo real con aguacate 11,20€
- Tacos: de tartar de atún y aguacate 11,50€
- 3 ostras POGUET (Marennes-Francia) / con salsa 12,90€ / 15,90€
- Bavaoise de aguacate, gamba y salsa cocktail 11,40€
- 1 ostra a la parrilla / con salsa barbacoa 4,50€ / 5,30€
- Langostinos en tempura y salsa algo picante 12,90€
- Croquetas de jamón de ibérico de bellota min 2 unid 3,70€ unid
- Croquetas de espinacas, espárragos y queso 3,00€ unid
- Carabineros y langostinos lacados con salsa de bogavante 16,80€
- Bombas de salmorejo con jamón 5,80€
- Bombas de Barcelona de langostinos (min 2 unid) 5,75€/ unid
- Chipirones fritos 18,50€
- Cocktail de langostinos con salsa cocktail de chipotle 12,80€
- Montadito de steak tartar 5,80€
- Dados de solomillo con salsa gibriche 16,50€
- Gazpacho con huevo duro/jamon 8,60€/10,60€
- Pimientos de Padron 12 50€
- Boquerones fritos 14,40€
- Albóndigas de pulpo con pistacho(min 2 uni) 4,00€/ unid
- Alitas de pollo sin hueso, ahumadas y con salsa Barbacoa 13,90€
- Patatas bravas con triple cocción, salsa un poco picante y alioli 10,60€
- Aceitunas : mezcla algo picante o variedad Gordal 4,60€

PLATILLOS

- Taco de pulpo a la brasa, mole amarillo, piña, parmesano 13,50€
- Langostinos royal breton 13,90€
- Pulpo a la gallega con hummus de garbanzos y sésamo 19,90€
- Pulpo adobado en vegetales y aceite de pimentón 21,90€ sobre parmentier trufado
- Dados de arroz crujiente con tartar de salmón algo picante 17,80€
- Carpaccio de ternera, reducción de Oporto, foie y queso Idiazabal 14,90€
- Mini hamburguesas: de delicias de cerdo 9,20€
- Tataki de salmón 14,50€
- Cebiche de mariscos y pescado 18,90€
- Un calamar entero 400-450 grs a la andaluza 19,50€
- Tartar de atún con yema de huevo curada 17,50€
- Tataki de atún 18,50€
- Gambas al ajillo con pimiento de Espelette 20,90€
- Montaña de gambas en tempura y ensalada 18,90€
- bocadillo de chipirones 6,50€
- Cangrejos de concha blanda con salsa & chips 15,90€

ENSALADAS Y VERDURAS

- Ensalada tibia de gambas, aguacate, almendras, 15,90€ brunoise de vegetales, y vinagreta de mostaza antigua
- Espárragos verdes al horno/ con salsa 10,80€/12 90€
- Berenjenas confitadas al horno, jamon o katsuoboshi y miel de caña ... 11,90€
- Burrata con tomate seco y semi seco, lagrimas de pimiento 13,50€ y brioche de albahaca
- Espárragos blancos sobre mayonesa ligera y vinagreta de avellanas 12,90€ y pimientos de piquillo confitados

JAMON Y EMBUTIDOS DE BELLOTA

- Tabla de embutidos, queso y pan con tomate 24,50€
- Jamon 100% iberico de bellota con pan con tomate 25,00€

PESCADOS Y MARISCOS AL HORNO O PARRILA DE CARBÓN

- Lomo de Atún 150 grs, 19,50€
- Las gambas a la parrilla de carbón 18,90€
- Un calamar entero 400-450 grs a la parrilla de carbón 19,50€
- Zamburiñas al horno con salsa 17,40€
- Una lubina de 450-500 grs 20,00€
- Navajas gallegas de las islas Cies/ con salsa (min. 4 unid) ... 2,90€/3,60€/ unid
- Salmón con salsa Bois Boudran 17,80€
- Mejillones con salsa Bearnesa 15,50€
- Parrillada de mariscos (1 pax/ 2 pax) 37,00€/69,00€ ostra, mejillones, zamburiña, gambas alistadas de Huelva, gambas langostineras, langostino, navajas, cigala

PARA CARNIVOROS DE LA BUENA CARNE

- Secreto 100% ibérico de bellota marinado en hierbas frescas 17,90€
- Solomillo 180 grs con salsa demiglace y guarnicion 23,90€
- Steak tartar/ con tuétano 16,90€/20,90€
- Costillas de cordero/ con salsa anticucho 19,50€/22,80€
- Pollo canibal 12,90€
- Chuletón vaca muy infiltrado 500-600 grs (+2,5€) 8,00€/100 grs / con salsa anticucho

POSTRES

- Tarta de queso 4,90€
- Crema catalana 4,50€
- Tiramisú / de te matcha 4,90€
- Torrija con crema catalana 4,90€



BAR

BOQUERIA

COCINA DE MERCADO

ACCOMPANIEMENTS

- Toasted flatbread(catalan bread) with tomato3,95€

EMPEZAR COMPARTIENDO UNAS TAPAS

- Cantabrian anchovies 00, olive mousse, flatbread4,30€ unid with tomato(min 2pc)
- Stuffed tuna on a crispy base10,80€
- Sea bass ceviche bites11,60€
- The oyster that you eat it all, including the shells.....4,50€
- Edible crab, avocado ponzu sauce.....11,20€
- Tacos: de tartar de atún y aguacate11,50€
- 3 POGUET french oysters(Mareennes)/wit sauc12,90€ / 15,90€
- Shrimp,avocado and cocktail sauce bavaoises11,40€
- 1 Grilled oyster / with BBQ sauce4,50€ / 5,30€
- Camarote prawns in tempura and slightly spicy sauce12,90€
- 100% iberian acorn feed ham croquettes (min 2 pc)3,70€ unid
- Spinach and asparagus croquettes3,00€ unid
- Scarlet shrimp and prawns lacquered in lobster sauce.....16,80€
- Gazpacho bombs with ham5,80€
- Barcelona prawn bombs(min 2 pc)5,75€/ unid
- Fried baby squids.....18,50€
- Prawn cocktail with chipotle cocktail sauce12,80€
- Steak tartar Montadito(small open sandwich)5,80€
- Tenderloin dices with gibriche sauce16,50€
- Gazpacho with hard-boiled egg/ ham8,60€/10,60€
- Baby green peppers (pimientos de padrón)12,50€
- Fried anchovies.....14,40€
- Octopus meatballs with pistachios(min 2pc)4,00€/ unid
- Smoked boneless chicken wings with bbq sauce13,90€
- Triple cocking "PATATAS BRAVAS" with two sauces.....10,60€
- Olives: A mixture of slightly spicy olives or Gordal variety4,60€

SNACKS

- Grilled OCTOPUS TACO with yellow mole and parmesan cheese13,50€
- Royal breton CAMAROTE PRAWNS13,90€
- Galician style octopus with humus19,90€
- Marinated OCTOPUS in vegetables and paprika oil,21,90€ over truffed parmentier
- Crispy sushi rice dices with lightly spicy salmon tartar17,80€
- Beef carpaccio with port wine, foie gras and Idiazabal cheese14,90€
- Pork delicacies MINI BURGERS9,20€
- Salmon tataki14,50€
- Seafood ceviche18,90€
- A whole fried squid Andalusian style 400-450 grs19,50€
- Tuna tartare with cured egg yolk17,50€
- Tuna tataki18,50€
- Garlic prawns with espedette20,90€
- Tempura shrimp mountain with salad18,90€
- Fried baby squids SANDWICH.....6,50€
- Soft cell crabs with sauce and chips15,90€

ENSALADAS Y VERDURAS

- Warm salad with prawns, avocado, almonds,15,90€ vegetable brunoise, basil brioche, and mustard vinaigrette
- Green asparagus/ with sauce10,80€/12,90€
- Conifed aubergines with ham or katsuobushi, and cane honey11,90€
- Burrata with dry and semi dry tomatoes,13,50€ pepper tears and tomato cloud
- White asparagus with sauce12,90€

100% IBERIAN ACORN-FEED HAM AND CURED MEATS

- Acorn feed ham with flatbread24,50€ with tomato with bread with tomato
- Assortment of acorn feed ham, three types25,00€ of Iberian acorn feed cured meats, Manchego cheese and ham and cheese with flat bread with tomato

CHARCOAL GRILLED FISH AND SEAFOOD

- Tuna loin with garnish 150 grs19,50€
- Grilled argentine red shrimp18,90€
- A whole grilled squid 400-4500 grs19,50€
- Scallops(baked) with sauce17,40€
- Grilled Sea bass 450-500 grs with vegetables garnish20,00€
- Grilled galician living razor / with sauces(min 4 pc)2,90€/3,60€/unid
- Salmon with Bois Boudran sauce17,80€
- Mussels with bearnaise sauce15,50€
- Seafood barbecue 1 pax/ 2 pax).....37,00€/69,00€ camarote prawns, living razors, mussels, argentine red shrimp, blue and red shrimp, Norway lobster, small baby

FOR CARNIVORES WHO APPRECIATE GOOD MEAT

- Marinated acorn feed Iberian secret17,90€
- Sirloin 180 grs with demiglace and garnish23,90€
- Steak tartar / with marrow16,90€/20,90€
- Grilled lamb ribs /with anticucho sauce19,50€/22,80€
- Cannibal chicken12,90€
- Rib eye (chuletón) 500-600grs,(+2,5€) 8,00€/100 grs with anticucho sauce

DESSERTS

- Cheese cake4,90€
- Catalan custard4,50€
- Te matcha Tiramisu4,90€
- "Torrija" de Sta. Teresa" (Catalan French toast) with custard4,90€



BAR

BOQUERIA

COCINA DE MERCADO

PER ACOMPANYAR

- Coca de vidre amb tomàquet 3,95€

TAPES PER COMPARTIR

- Anxoves de Santaña 00, pate d'olives (min.2ud) 4,50€ unid i coca amb tomàquet
- Cruixent tonyina metxada 10,80€
- Bocadets de ceviche de llobarro..... 11,60€
- Ostra acevichejada que es menja sencera, fins i tot les seves valves 4,50€
- Bou de mar, alvocat i salsa..... 11,50€
- Tacos amb tartar de tonyina i alvocat 9,80€
- 3 Ostres POGUET(Marennes-França) al natural/amb salsa 12,90€ / 15,90€
- Bavaroise de alvocat, gamba i salsa cocktail 11,40€
- Una ostra tebia / amb salsa BBQ 4,50€ / 5,30€
- Llagostins en tempura i salsa una mica picant 12,90€
- Croquetes: pernil ibèric de glà (min.2ud) 3,70€ unid
- Croquetes d'espinaç i espàrrec (min.2ud) 3,20€ unid
- Croquetes de pollastre rustit (min.2ud) 3,20€ unid
- Gambo(carabiner) i llagostins lacats amb salsa de llamàntol 13,80€
- Bombes de gazpacho amb pernil 5,80€
- Pebrots de padró 12,50€
- Bombes de Barcelona de llagostins (min.2ud) 5,75€/ unid
- Xipirons fregits a l'andalusa..... 18,50€
- Cocktail de llagostins amb salsa cocktail de chipotle..... 12,80€
- Montadito de steak tartar 5,80€
- Daus de filet amb salsa Gribiche 16,50€
- Gaspatxo amb ou dur/pernil 8,60€/10,60€
- Seitons fregits..... 14,40€
- Mandonguilles de pop amb festucs (min.2ud) 4,00€/ unid
- Aletes de pollastre desossades i fumades amb salsa BBQ 13,90€
- Patates braves amb triple cocció, salsa una mica picant i allioli 10,60€
- Olives: barreja una mica picant/gordal..... 4,60€

PLATILLOS

- Tac de pop a la brasa, mola groc, pinya i parmesà 13,50€
- Llagostins Royal breton 13,90€
- Pop a la gallega amb humus 19,90€
- Pop adobat en oli de pebre picant i parmentier trufat 21,90€
- Daus d'arròs de sushi cruixent amb salmó lleugerament picant . 17,80€
- Carpaccio de filet, al Porto amb foie i formatge Idiazabal 14,90€
- Mini hamburgueses de delícies de porc 9,20€
- Tataki de salmó 14,50€
- Cevitx de marisc 18,90€
- Un calamar sencer a l' andalusa 400-450 grs 19,50€
- Tàrtar de tonyina amb rovell curat 17,50€
- Tataki de tonyina 18,50€
- Gambes "al ajillo" i pebrot de espelette 20,90€
- Muntanya de gambes en tempura i amanida 18,90€
- Entrepà de xipirons 5,50€
- Crancs de petxina tova & xips..... 15,90€

AMANIDES I VERDURES

- Amanida tèbia de gambes, alvocat, ametlles 15,90€ i vinagreta de mostassa
- Espàrrecs verds al forn/amb salsa 10,80€/12,90€
- Auberginies confitades, pernil de glà o katsubushi i mel de canya ..11,90€
- Burrata, llàgrimes de pebrot i tomàquets semi secs i 13,50€ secs i núvol de tomàquet
- espàrrecs blancs, maionesa lleugera, vinagreta d'avellanes 12,90€ i pebrots de piquillo confitats

PERNIL 100% IBERIC DE GLA I EMBOTITS

- Pernil amb pa amb tomàquet 25,00€
- Assortiment de pernil i 3 embotits 24,50€ de gla, formatge i pa amb tomàquet

PEIX I MARISCS A LA BRASA

- Llom de tonyina 150 grs, 19,50€
- Gambes a la brasa 18,90€
- Calamar sencer a la brasa 400-500 grs 19,50€
- Zamburinyes al forn amb salsa 17,40€
- Un llobarro de 450-500 grs 20,00€
- Navalles gallegues de Islas Cies/ amb salsa(min 4 unit) 2,90€/3,60€/ unid
- Salmó amb salsa Bois Boudran 17,80€
- Musclos amb salsa Bernesa 15,50€
- Graellada de marisc (1 pax/ 2 pax) 37,00€/69,00€ Ostra,musclos,zamburinyes, gamba allistada de Huelva, gambes llagostineres, llagostins, navalles,escamarlans

PER A CARNIVORS DE LA BONA CARN

- Secret 100% Iberic de gla marinat en herbes fresques 17,90€
- Filet de 180 grs amb salsa demi glace i guarnició 23,90€
- Steark tartar / amb medul la 16,90€/20,90€
- Costelles de xai / amb salsa 19,50€/22,80€
- Pollastre caníbal 12,90€
- Chuletón 500-600 grs molt infiltrat 8,00€/100 grs / amb salsa anticucho (+2,5€)

DESSERTS

- Pastis de formatge 4,90€
- Crema catalana 4,50€
- Tiramisú / de te matcha 4,90€
- "Torrija" amb crema catalana 4,90€



BAR

BOQUERIA

COCINA DE MERCADO

POUR ACCOMPAGNER

- Pain grillé avec tomate 3,95€

TAPAS A PARTAGER

- Anchois en salaison de Santona, taille 00, mousse d'olives 4,50€/u et pain à la tomate (min. 2 u)
- Croustillant avec du thon lardé 10,80€
- Bouchées de ceviche de bar 11,60€
- Huître façon ceviche, consommée entière, coquille comprise 4,50€
- Crabe Tourteau, avocat et sauce 11,50€
- Tacos au tartare de thon et avocat 9,80€
- 3 huîtres POGUET (Marennes-Francia)/ avec sauce 12,90€ / 15,90€
- Bavaroise de gambas, avocat et salsa cocktail 11,40€
- 1 huître grille tiède/ avec sauce BBQ 4,50€ / 5,30€
- Crevette caramote en tempura et sauce légèrement épicée 12,90€
- Croquettes de jambon ibérique de gland (min. 2 u) 3,70€ u
- Croquettes d'épinards et d'asperges vertes (min. 2 u) 3,20€ u
- Croquettes de Clara (poulet) (min. 2 u) 3,20€ u
- Crevettes carabineros (gambon écarlate) et caramotes à la sauce homard 13,80€
- Bombes de gazpacho avec jambon ibérique 5,80€
- Petites piments de Padrón frites 12,50€
- Bombes de Barcelone de crevette camarote (min. 2 u) 5,75€/u
- Chipirons frits à l'andalouse 18,50€
- Cocktail de camarotes avec salsa cocktail 12,80€
- Montadito de steak tartare 5,80€
- Dés de filet de bœuf avec sauce gibriche 16,50€
- Gazpacho aux oeufs durs/ ou avec jambon 8,60€/10,60€
- Petites anchois frites 14,40€
- Boulettes de poulpe et pistaches (min 2 u.) 4,00€/unid
- Ailes de poulet désossées et fumées, avec sauce BBQ 13,90€
- Patats bravas ace sauce épicée et aioli 10,60€
- Olives: mélange d'olives légèrement piquantes/ gorda 4,60€

PLATILLOS

- Taco" de poulpe avec mole jaune et fromage parmesan 13,50€
- Crevette camarote Royal Breton 13,90€
- Poulpe a la galicienne avec houmous de pois chiches et sesame 19,90€
- Poulpe mariné aux légumes et à l'huile de paprika légèrement épicée sur parmentier truffé 21,90€
- Dés de riz de sushi croustillants et saumon légèrement épicé .. 17,80€
- Carpaccio de boeuf au Porto, micuit de foie et fromage Idiazabal 14,90€
- Mini burgers de délices de porc 9,20€
- Tataki de saumon 14,50€
- Ceviche de fruits de mer 18,90€
- Un calamar entier à l'andalouse 400-450 grs. 19,50€
- Tartare de thon avec jaune d'oeuf curé 17,50€
- Tataki de thon 18,50€
- Crevettes a l'ail et piment d'Espelette 20,90€
- Montagne de crevettes a tempura et salade 18,90€
- Mini sandwich de chipirons frit 5,50€
- Crabes à carapace molle avec sauce et frites 15,90€

SALADES ET LÉGUMES

- Salade tiède de crevettes, avocat, amandes et 15,90€ vinaigrette à la moutarde ancienne
- Asperges verts au four/ avec sauce 10,80€/12,90€
- Aubergines confites, jambon ibérique de gland et miel de canne .. 11,90€
- Burrata, larmes de piment, tomates semi-séchées 13,50€ tomates séchées et nuage de tomate
- Asperge blancs avec poivrons de piquillo 12,90€ et vinaigrette uu noisettes

JAMBON 100% IBÉRIQUE DE GLAND

- Jambon avec pain à la tomate 25,00€
- Assortiment de jambon de gland, saucisses, fromage 24,50€ et pain à la tomate

FRUITS DE MER ET POISSONS

- Longe de thon 150 grs 19,50€
- Crevettes rouges (Argentine) grillées 18,90€
- Calamar grillé entier de 400/500 grs 19,50€
- Pétoncles au four avec sauce 17,40€
- Loup de mer 450-500 grs 20,00€
- Couteaux de Galice / avec sauce (min 4 u) 2,90€/3,60€ u
- Saumon avec sauce Bois Boudran 17,80€
- Moules au sauce Bernesa 15,50€
- PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 pax/ 2 pax) 37,00€/69,00€ :huître, moules, pétoncles, crevette rouge de Huelva, crevette rouge dé Argentine, crevette caramote, couteau de mar et langostine (1 pax/ 2 pax).

VIANDES

- Secret iberique de gland mariné 17,90€
- Filet de veau 180 grs, avec sauce demiglaceet 23,90€
- Steak tartare / avec moelle 16,90€/20,90€
- Côtelettes de mouton/ avec sauce anticucho 19,50€/22,80€
- Poulet cannibale 12,90€
- Carré de veau 500-600 grs 8,00€/100 grs / avec sauce anticucho (+2,50)

DESSERTS

- Cheese cake(gâteau au fromage) 4,90€
- Crème brûlée..... 4,50€
- Tiramisu de thé matcha 4,90€
- Torrija 4,90€