

## COLD CUTS AND CHEESES

### Charcuteries et fromages

Iberian ham Juan Manuel, PDO Guijuelo <i>Jambon ibérique Juan Manuel, DOP Guijuelo</i>	14,50
Assortment of cold cuts and cheeses <i>Plateau de charcuteries et fromages</i>	15,00
Bread with tomato <i>Pain à la tomate</i>	3,20

## SALADS

### Salades

Burrata with cherry tomatoes and walnut pesto <i>Burrata avec tomates cerises et pesto aux noix</i>	14,50
Artichoke and Iberian ham salad with pistachio vinaigrette <i>Salade d'artichauts et jambon ibérique avec vinaigrette aux pistaches</i>	14,90
Confit leeks with a veil of pork jowl bacon and nut vinaigrette <i>Poireaux confits avec un voile de joue de porc et vinaigrette aux fruits secs</i>	12,10

## FEEL CLOSER TO THE SEA

### Nous vous rapprochons de la mer

Grilled mussels with minced garlic and parsley <i>Moules grillées avec ail et persil</i>	8,70
Grilled coquina clams <i>Coquinas grillées</i>	13,90
Fried calamari Andalusian style <i>Calamars frits à l'andalouse</i>	11,90
Grilled octopus with roasted potatoes and paprika <i>Poulpe grillé avec pommes de terre rôties et paprika</i>	19,50
Grilled squid with pork jowl bacon and mushrooms <i>Calamar grillé avec joue de porc et champignons</i>	17,80

## NURI'S DISHES

### Les plats de la Nuri

Veal fricandeau <i>Fricandó catalan de veau</i>	14,90
Meat cannelloni <i>Cannellonis de rôti</i>	12,10
Stuffed pig's trotters with cheek, potato parmentier and roast juice <i>Pieds de porc farcis de joue avec parmentier de pommes de terre et jus rôti</i>	17,10

## TAPAS TO SHARE

### Petits plats à partager

Russian salad with breadsticks <i>Salade russe avec bâtonnets de pain</i>	6,70
Truffled omelette portion with Iberian ham and Lay's chips with tomato bread <i>Portion de tortilla truffée de jambon ibérique et de chips Lay's avec pain à la tomate</i>	6,90
"Bravas" (fried potatoes in spicy sauce) <i>Patates "bravas"</i>	6,80
Iberian ham croquettes (4 u.) <i>Croquettes de jambon ibérique (4 u.)</i>	8,40
Squid in ink sauce croquettes (4 u.) <i>Croquettes de calamar à l'encre (4 u.)</i>	9,00
Potato and catalan sausage bomb (1 u.) <i>Boulette de pomme de terre et butifarra (1 u.)</i>	4,20
Aubergine chips with honey and lime zest <i>Chips d'aubergine avec miel et citron vert</i>	6,90
Sweet potato fritters with truffled honey <i>Beignets de patate douce avec miel truffé</i>	8,00
Fried eggs with Iberian ham <i>Œufs de Calaf cassés au jambon ibérique</i>	12,10
Grilled mushrooms with stracciatella and truffle oil <i>Champignons grillés avec stracciatella et huile de truffe</i>	9,00
Grilled artichokes with olive oil and salt flakes (2 u.) <i>Fleurs d'artichaut grillées avec huile d'olive et cristaux de sel (2 u.)</i>	12,50

## PAELLA (min. 2 persons - price/person)

### Paella (min. 2 personnes - prix/personne)

Seafood paella (peeled and deshelled) <i>Paella du "senyoret" (avec fruits de mer décortiqués)</i>	20,50
Veal fricandeau rice with mushrooms and artichoke chips <i>Paella de fricandó catalan aux champignons et chips d'artichaut</i>	21,50

Silvia Abril sponsors solidarity paella\*  
*Silvia Abril parraine le paella solidaire\**

Octopus and Iberian sausage paella with snow peas and paprika aioli <i>Paella au poulpe et saucisse ibérique avec pois mange-tout et aioli au paprika</i>	22,40
--	-------

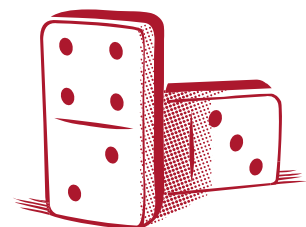
\*0,50€ are allocated to the NGO Yamuna to improve the living conditions of vulnerable children and women in Madagascar.

\*0,50€ est reversé à l'ONG Yamuna pour améliorer les conditions de vie des mineurs et des femmes vulnérables à Madagascar.



Scan the QR code to look up the allergen menu  
*Scannez le code QR pour consulter le menu des allergènes*

VAT included - 10% surcharge on the terrace  
*TVA comprise - Supplément de 10% à la terrasse*



MENU