

COLD CUTS AND CHEESES

Charcuteries et fromages

Iberian ham, PDO Guijuelo <i>Jambon ibérique, 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

COOL OFF

Rafrâchissez-vous

Burrata with seasonal tomatoes, capers and Kalamata olives <i>Burrata avec tomates de saison, câpres et olives de Kalamata</i>	14,50
Smoked salmon salad with avocado, potato and mustard cream <i>Salade de saumon fumé avec avocat, pomme de terre et crème de moutarde</i>	15,30
Summer green salad <i>Salade verte d'été</i>	10,50
Beef carpaccio with Idiazabal cheese and pine nut oil <i>Carpaccio de filet de bœuf avec fromage Idiazabal et huile de pignons</i>	16,80

FEEL CLOSER TO THE SEA

Nous vous rapprochons de la mer

Grilled small scallops with garlic and parsley (6 u.) <i>Pétoncles grillées à l'ail et au persil (6 u.)</i>	15,80
Prawns in garlic oil <i>Gambas à l'ail</i>	16,60
Sailor style clams with Iberian ham <i>Palourdes à la marinière avec jambon ibérique</i>	18,90
Fried calamari Andalusian style <i>Calamars frits à l'andalouse</i>	12,50
Grilled octopus with roasted potatoes and paprika <i>Poulpe grillé avec pommes de terre rôties et paprika</i>	19,50

TO SHARE

À partager

Russian salad with breadsticks <i>Salade russe avec bâtonnets de pain</i>	6,80
“Bravas” (fried potatoes in spicy sauce) <i>Patates “bravas”</i>	6,90
Iberian ham croquettes (4 u.) <i>Croquettes de jambon ibérique (4 u.)</i>	12,00
Meat croquettes (4 u.) <i>Croquettes de rôti (4 u.)</i>	10,80
Potato and catalan sausage bombs (3 u.) <i>Boulettes de pomme de terre et “botifarra” (3 u.)</i>	11,20
Aubergine chips with honey and lime zest <i>Chips d'aubergine avec miel et citron vert</i>	7,00
Cod fritters with tomato jam <i>Beignets de morue avec confiture de tomate</i>	8,90
Fried eggs with Iberian ham <i>Œufs de Calaf cassés au jambon ibérique</i>	12,50
Fried eggs with tuna tartar <i>Œufs de Calaf cassés au tartare de thon</i>	13,90
Entrecôte tagliata with Café de Paris butter and shoestring potatoes <i>Tagliata de entrecôte avec beurre Café de Paris et pommes de terre paille</i>	18,50



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

NURI'S DISHES

Les plats de la Nuri

Veal fricandeau <i>"Fricandó " catalan de veau</i>	16,80
Meat cannelloni <i>Cannellonis de rôti</i>	12,40
Cod with catalan ratatouille <i>Morue avec "samfaina"</i>	16,50

PAELLA (minimum 2 persons – price/person)

Paella (minimum 2 personnes – prix/personne)

Paella with beef loin and piquillo pepper aioli <i>Paella au faux-filet de bœuf et aioli de poivrons de piquillo</i>	22,40
Seasonal vegetables paella <i>Paella de légumes de saison</i>	18,90

Llucà Ferrer sponsors solidarity paella*

Seafood paella (peeled and deshelled) <i>Paella du gentleman (fruits de mer epluchés)</i>	21,50
--	-------

*0,50€ are allocated to SJD Pediatric Cancer Center Barcelona to continue advancing in research and treatment of childhood cancers. 0,50 € sont destinés au SJD Pediatric Cancer Center Barcelona afin de continuer à faire progresser la recherche et les traitements des cancers infantiles.



SUGGESTIONS

Suggestions

Ask our team about the chef's specials.
Seasonal recipes made with fresh ingredients that are
finger-licking good.
*Demandez à notre équipe les plats du chef.
Des recettes de saison préparées avec des produits frais, à
s'en lécher les doigts.*

DESSERTS

Desserts

Crème brûlée with hard praline biscuits <i>Crème brûlée avec biscuits croquants au praliné</i>	5,80
Nougat ice cream with ratafia and crunchy almonds <i>Glace au nougat avec ratafia et éclats d'amandes croquantes</i>	5,80
Cheesecake with berry coulis <i>Cheesecake avec coulis de fruits rouges</i>	6,90
Chocolate coulant with vanilla ice cream <i>Coulant au chocolat avec glace à la vanille</i>	6,90
Mango and passion fruit cream, yogurt foam and raspberries <i>Crème de mangue et fruit de la passion, mousse de yaourt et framboises</i>	6,90
Ice creams and sorbets <i>Glaces et sorbets</i>	5,80

VERMOUTH Vermouth



Assorted olives from La Boqueria <i>Olives assorties de La Boqueria</i>	2,60
Potato chips <i>Chips</i>	2,50
Anchovy fillet on a toast and truffled butter <i>Filet d'anchois sur petite toast avec beurre truffé</i>	3,20
Anchovy Gilda (1 u.) <i>Gilda d'anchois (1 u.)</i>	3,00
Anchovy Gilda or anchovy in vinegar (1 u.) <i>Filet d'anchois ou anchois marinés au vinaigre (1 u.)</i>	2,50
Anchovy and anchovy in vinegar on coca bread with tomato (1 u.) <i>Anchois et anchois marinés au vinaigre sur pain de coca avec tomate (1u.)</i>	4,50
Cured sheep cheese in herb oil <i>Fromage de brebis affiné avec huile aux herbes</i>	4,00
Homemade marinated tuna (1 u.) <i>Thon à l'escabèche fait maison (1 u.)</i>	2,50