

## **COLD CUTS AND CHEESES**

### **Charcuteries et fromages**

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Iberian ham<br><i>Jambon ibérique</i>                                             | 16,50 |
| Assortment of cold cuts and cheeses<br><i>Plateau de charcuteries et fromages</i> | 15,00 |
| Bread with tomato<br><i>Pain à la tomate</i>                                      | 3,50  |

## **SALADS**

### **Salades**

|                                                                                                                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Duck ham salad with pears in white wine, creamy gorgonzola and rosemary crumble<br><i>Salade de magret de canard, poires au vin blanc, crémeux de gorgonzola et crumble au romarin</i> | 17,00 |
| Confit leeks with mushroom foam and iberian "migas"<br><i>Poireaux confits, mousse de cèpes et "migas" ibériques</i>                                                                   | 12,00 |
| Grilled artichoke flowers with "romesco", celery puree and pistachios<br><i>Fleurs d'artichaut grillées, sauce romesco, purée de céleri et éclats de pistaches</i>                     | 15,00 |

## **FEEL CLOSER TO THE SEA**

### **Nous vous rapprochons de la mer**

|                                                                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Grilled small scallops with garlic and parsley (6 u.)<br><i>Pétoncles grillées à l'ail et au persil (6 u.)</i>   | 16,00 |
| Prawns in garlic oil<br><i>Gambas à l'ail</i>                                                                    | 16,50 |
| Sailor style clams with Iberian ham<br><i>Palourdes à la marinière avec jambon ibérique</i>                      | 19,00 |
| Fried calamari Andalusian style<br><i>Calamars frits à l'andalouse</i>                                           | 13,50 |
| Grilled octopus with roasted potatoes and paprika<br><i>Poulpe grillé avec pommes de terre rôties et paprika</i> | 19,50 |

## **TO SHARE**

### **À partager**

|                                                                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Russian salad with breadsticks<br><i>Salade russe avec bâtonnets de pain</i>                                                                             | 7,00  |
| “Bravas” (fried potatoes in spicy sauce)<br><i>Patates “bravas”</i>                                                                                      | 7,00  |
| Iberian ham croquettes (4 u.)<br><i>Croquettes de jambon ibérique (4 u.)</i>                                                                             | 12,00 |
| Meat croquettes (4 u.)<br><i>Croquettes de rôti (4 u.)</i>                                                                                               | 11,00 |
| Potato and catalan sausage bombs (3 u.)<br><i>Boulettes de pomme de terre et “botifarra” (3 u.)</i>                                                      | 12,50 |
| Aubergine chips with honey and lime zest<br><i>Chips d'aubergine avec miel et citron vert</i>                                                            | 7,00  |
| Cod fritters with tomato jam<br><i>Beignets de morue avec confiture de tomate</i>                                                                        | 9,00  |
| Fried eggs with Iberian ham<br><i>Œufs de Calaf cassés au jambon ibérique</i>                                                                            | 12,50 |
| Fried eggs with tuna tartar<br><i>Œufs de Calaf cassés au tartare de thon</i>                                                                            | 14,00 |
| Entrecôte tagliata with Café de Paris butter and shoestring potatoes<br><i>Tagliata de entrecôte avec beurre Café de Paris et pommes de terre paille</i> | 19,00 |



**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<br><i>"Fricandó" catalan de veau</i>         | 17,00 |
| Meat cannelloni<br><i>Cannellonis de rôti</i>                | 13,00 |
| Cod with catalan ratatouille<br><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<br><i>Paella au faux-filet de bœuf et aioli de poivrons de piquillo</i> | 23,00 |
| Paella with squid, cuttlefish and Iberian bacon<br><i>Paella aux calamars, seiche et poitrine ibérique</i>              | 22,50 |

### Llucà Ferrer sponsors solidarity paella\*

|                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Seafood paella (peeled and deshelled)<br><i>Paella du gentleman (fruits de mer épluchés)</i> | 22,00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

\*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<br><i>Crème brûlée avec biscuits croquants au praliné</i>                       | 6,00 |
| Nougat ice cream with ratafia and crunchy almonds<br><i>Glace au nougat avec ratafia et éclats d'amandes croquantes</i> | 6,00 |
| Cheesecake with berry coulis<br><i>Cheesecake avec coulis de fruits rouges</i>                                          | 7,00 |
| Chocolate coulant with vanilla ice cream<br><i>Coulant au chocolat avec glace à la vanille</i>                          | 7,00 |
| Ice creams and sorbets<br><i>Glaces et sorbets</i>                                                                      | 5,50 |

## VERMOUTH

Vermouth



|                                                                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Assorted olives from La Boqueria<br><i>Olives assorties de La Boqueria</i>                                                                          | 2,50 |
| Potato chips<br><i>Chips</i>                                                                                                                        | 2,50 |
| Anchovy fillet on a toast and truffled butter<br><i>Filet d'anchois sur petite toast avec beurre truffé</i>                                         | 3,50 |
| Anchovy Gilda (1 u.)<br><i>Gilda d'anchois (1 u.)</i>                                                                                               | 3,00 |
| Anchovy Gilda or anchovy in vinegar (1 u.)<br><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.)<br><i>Anchois et anchois marinés au vinaigre sur pain de coca avec tomate (1u.)</i> | 4,50 |
| Cured sheep cheese in herb oil<br><i>Fromage de brebis affiné avec huile aux herbes</i>                                                             | 4,00 |