

OUR DISHES

Nos plats

Coca bread with vine tomato and EVOO <i>Fougasse à la tomate de vigne et HOVE</i>	3,50
Juan Manuel Iberian shoulder <i>Épaule ibérique Juan Manuel</i>	16,50
Toasts with picanha steak tartare and chipotle mayonnaise <i>Toasts au steak tartare de picanha et mayonnaise au chipotle</i>	12,50
Russian salad with white prawn tartare and "acevichada" mayonnaise <i>Salade russe avec tartare de crevettes blanches et mayonnaise "acevichada"</i>	12,50
Iberian ham croquettes (3 u.) <i>Croquettes de jambon ibérique (3 u.)</i>	10,50
Patatas bravas (fried potatoes in spicy sauce) <i>Patatas bravas (pommes de terre frites à la sauce épicée)</i>	7,50
Grilled mussels with garlic and parsley <i>Moules grillées à l'ail et au persil</i>	13,50
Grilled cockles with "Getaria potion" <i>Coques grillées avec la "potion de Getaria"</i>	18,00
Grilled artichoke flowers with "romesco", celery puree and pistachios <i>Fleurs d'artichaut grillées, sauce "romesco", purée de céleri et pistaches</i>	15,00
Confit leeks with mushroom foam and iberian "migas" <i>Poireaux confits, mousse de cèpes et "migas" ibériques</i>	11,50
Duck ham salad with pears in white wine, creamy gorgonzola and rosemary crumble <i>Salade de magret de canard, poires au vin blanc, crémeux de gorgonzola et crumble au romarin</i>	14,50
Open omelette with cod cheeks in pil-pil sauce and piparras <i>Omelette ouverte aux joues de morue au pil-pil et piparras</i>	14,00
Eggs with traditional catalan sausage, maitake mushroom and potato parmentier <i>Œufs avec butifarra du perol, polypore en touffe et parmentier de pommes de terre</i>	15,50

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

NURI'S DISHES

Les plats de la Nuri

Veal fricandeau <i>"Fricandó " catalan de veau</i>	18,00
Beef cheek in wine with "carquinyolis" crust <i>Joues de veau au vin avec émulsion de "carquinyolis"</i>	22,00
Meat cannelloni <i>Cannellonis de rôti</i>	14,00
Grilled octopus with mashed cabbage and potatoes and bacon <i>Poulpe grillé avec chou et pommes de terre écrasés et bacon</i>	23,50
Stone bass with baked potatoes, garlic and chili <i>Courbine avec pommes de terre, ail et piment</i>	22,00

PAELLA WITH HISTORY (min. 2 persons – price/person)

Paellas avec histoire (min. 2 personnes – prix/personne)

Creamy lamb paella with caramelized piquillo peppers and herb aioli <i>Paella crémeux à l'agneau avec poivrons piquillos caramélisés et aioli aux herbes</i>	22,00
Paella with squid, cuttlefish and Iberian bacon <i>Paella aux calamars, seiche et bacon</i>	22,50

Llucà Ferrer sponsors solidarity paella*

Seafood paella (peeled and deshelled) <i>Paella du gentleman (fruits de mer epluchés)</i>	23,00
--	-------

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.



DESSERTS

Desserts

Crème brûlée with "carquinyolis" <i>Crème brûlée avec "carquinyolis"</i>	6,50
Crispy apple cake with vanilla ice cream <i>Tarte croustillante aux pommes avec glace à la vanille</i>	8,50
Cream roll with raspberries and strawberries <i>Roulé à la crème avec framboises et fraises</i>	8,50
Cheesecake with caramelized walnuts and "ratafia" caramel <i>Gâteau au fromage avec noix caramélisées et caramel de "ratafia"</i>	7,50
Chocolate and toffee coulant with cream ice cream <i>Coulant au chocolat et toffee avec glace à la crème</i>	7,50
Ice creams and sorbets <i>Glaces et sorbets</i>	6,50



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