

## OUR DISHES

### Nos plats

Coca bread with vine tomato and EVOO <i>Fougasse à la tomate de vigne et HOVE</i>	3,50
Russian salad with white prawn tartare <i>Salade russe avec tartare de crevettes blanches</i>	12,50
Patatas bravas (fried potatoes in spicy sauce) <i>Patatas bravas (pommes de terre frites à la sauce épicée)</i>	8,00
Iberian ham croquettes (3 u.) <i>Croquettes de jambon ibérique (3 u.)</i>	10,50
Grilled mussels with garlic and parsley <i>Moules grillées à l'ail et au persil</i>	13,50
Sautéed clams with dry sherry wine and garlic and parsley <i>Palourdes sautées au vin de xérès sec à l'ail et au persil</i>	18,00
Andalusian-style local squid with "ceviche-style" mayonnaise <i>Calamars nationaux frits à l'andalouse avec mayonnaise "acevichada"</i>	16,00
Smoked aubergine with greek yogurt, sun-dried tomatoes and pistachios <i>Aubergine fumée au yaourt grec, tomates séchées et pistaches</i>	12,00
Grilled avocado with anchovies, creamy goat cheese and "salmorejo" <i>Avocat grillé aux anchois, crème de fromage de chèvre et "salmorejo"</i>	12,50
Toasts with picanha steak tartare and chipotle mayonnaise <i>Toasts au steak tartare de picanha et mayonnaise au chipotle</i>	13,00
Calaf eggs with Iberian ham, green asparagus, parmesan and breadcrumbs <i>Œufs de Calaf brouillés avec jambon ibérique, asperges vertes, parmesan et miettes de pain</i>	15,50
Seasonal tomatoes with tuna belly, olives and pickled onion <i>Tomates de saison avec ventrèche de thon, olives et oignon mariné</i>	15,50
Juan Manuel Iberian shoulder <i>Épaule ibérique Juan Manuel</i>	16,50

## 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 potatoes, black sausage crumble and roasted garlic aioli <i>Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre, crumble de boudin noir et aioli à l'ail rôti</i>	23,50
Cod with catalan ratatouille <i>Morue avec ratatouille</i>	21,00

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

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

Seafood paella (peeled and deshelled) <i>Paella du fruits de mer épluchés</i>	23,50
Honey roasted duck paella <i>Paella de canard rôti au miel</i>	22,00
Seasonal vegetables paella <i>Paella aux légumes de saison</i>	21,00

### Berto Romero sponsors solidarity paella\*

Paella with "botifarra de perol", red prawn and grilled aioli <i>Paella à la "botifarra de perol", crevettes rouges et aioli gratiné</i>	23,00
---	-------

\*With every paella, we collaborate with Arrels Fundació to support and care for people experiencing homelessness and help make #nobodysleepingonthestreet possible.

*Avec chaque paella, nous collaborons avec Arrels Fundació pour contribuer à l'accompagnement et à l'aide des personnes sans abri et rendre possible #personnedortdanslarue*



## **DESSERTS**

### **Desserts**

Crème brûlée with “carquinyolis” <i>Crème brûlée avec “carquinyolis”</i>	6,50
Apple puff pastry with vanilla ice cream <i>Pâte feuilletée aux pommes avec glace à la vanille</i>	8,50
Mascarpone flan with whipped cream and raspberries <i>Flan au mascarpone avec chantilly et framboises</i>	7,50
Cheesecake with fig jam <i>Cheesecake avec confiture de figues</i>	7,50
Chocolate coulant with hazelnut ice cream <i>Coulant au chocolat avec glace à la noisette</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*