



CATALÀ

RAW BAR

OSTRES FRANCESES GILLARDEAU N° 2

AL NATURAL Preu per unitat	5,5
AMB CEVICHE DE LLIMA Preu per unitat	6,5
AMB TÀRTAR DE GAMBA Preu per unitat	7,5
SELECCIÓ D'OSTRES 2 de cada. 6 unitats	36
2 OSTRES + 2 COPES DE CAVA	22
CAVIAR "CALVISIUS" SIBERIAN ROYAL 10 g de caviar d'esturió Siberià	24
CAVIAR + 2 COPES DE CAVA	34
LOBSTER ROLL Mini briox farcit de llamàntol. Preu per unitat.	14
2 LOBSTER ROLLS + COPES DE CAVA	38
TIRADITO DE SALMÓ I ALVOCAT amb salsa sweet chili	22
CEVICHE DE CORVALL amb mango, coco i llima	23
TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA "tostada" mexicana, alvocat i maionesa de chipotle	24
TÀRTAR DE FILET DE VACA picant amb ou ferrat i patates fregides	26

PER COMENÇAR

AMANIDA DE BURRATA amb tomàquet, alfàbrega, pinyons i olives negres	16
AMANIDA D'ALVOCAT amb canonges, tomàquets cherry, mango i coco	17
AMANIDA FRESCA GAMMARUS amb ventresca de bonitol	16
TRUITA OBERTA AMB GAMBA VERMELLA rossinyols i cansalada ibèrica	28
RIGATONI AMB CREMA DE CEPES foie gras i tòfona	16
MI-CUIT DE FOIE GRAS amb fruita de la passió i festucs	17
PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ	28
SEITONS A L'ANDALUSA amb maionesa de llimona	16
CALAMARS EN TEMPURA amb salsa tàrtara	19
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC fetes per nosaltres	15
GAROTES farcides i gratinades. 5 unitats.	29
POP A LA BRASA amb cremós de patata i salsa kimchi	26
MUSCLOS BOUCHOT AL VAPOR amb oli d'oliva verge, pebre i llimona	16
CLOSCA VARIADA amb all i bitxo. Musclos, cloïsses, escopinyes, navalles i zamburinyes. Ideal per a 2 persones	42

PANS

PA DE COCA AMB TOMÀQUET i oli d'oliva verge extra	4,5
PA RÚSTIC DE MASSA MARE amb oli d'oliva verge extra i flor de sal	5,5

Tenim a la seva disposició informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels nostres plats.

A causa de les característiques de la nostra cuina i procediments d'emplatat, tots els plats de la carta poden contenir les següents traces: cereals amb gluten, crustacis, peix, ous, cacauets, soja, làctics, fruits de closca, api, mostassa, sèsam, sulfits, tramussos i mol·luscs.



CATALÀ

ARROSSOS

Mínim 2 persones. Preu per persona.

ARRÒS NEGRE amb sípia i cloïsses	24
ROSSEJAT DE FIDEUS amb calamar, llagostins i alloli	24
ROSSEJAT DE FIDEUS AMB POP , straciatella de burrata i oli picant	28
PAELLA DE VERDURES DE TEMPORADA , shiitake i col kale	23
RISOTTO amb ceps, espàrrecs verds i parmesà (opció vegana amb tòfona)	24
PAELLA DE MAR I MUNTANYA amb escamarlans, sípia, presa i salsitxes	24
ARRÒS SEC DE MAGRET D'ÀNEC I FOIE	28
ARRÒS SEC DE TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA	25
PAELLA SENSE FEINA amb gamba, rap i musclos	26
ARRÒS GAMMARUS. Arròs melòs de llamàntol	38
ARRÒS SEC DE LLAMÀNTOL I GAMBA VERMELLA	45

ES LLAMÀNTOL FRIT

Llamàntol saltejat
amb patates i ous ferrats

45

MARISCADA A LA GRAELLA

Recomanada per a 2 persones

Llamàntol, gambes, escamarlans, llagostins,
calamar, navalles, zamburinyes, cloïsses,
escopinyes i musclos.

140 (70 pp)

CARN

POLLASTRE I NYOQUIS amb salsa parmesana, shiitake i tàperes	22
HAMBURGUESA D'ANGUS A LA BRASA amb beicon, formatge i patates fregides	19
COSTELLES DE PORC amb salsa barbacoa i patates al graten	26
STEAK & FRIES Entrecot amb patates fregides i chimichurri	32
FILET DE VACA AL CAFÉ DE PARÍS amb patates rostides i xampinyons	34
T-BONE STEAK DE VACA MADURADA 1KG amb patates rostides, verdures i amanida. Ideal per a 2 persones	90

PEIX

FILET DE SALMÓ A LA BRASA amb gremolata, pastanagues, puré de patata i vinagreta tèbia de xalotes	26
CALAMARS A LA GRAELLA amb verduretes i patates confitades	26
RAPET DE LA COSTA A LA BRASA amb all, bitxo i patates panadera	27
TURBOT A LA BRASA amb refregit d'all a la Bilbaïna	36
LLOBARRO AL FORN amb patates, ceba i tomàquet	35

Tenim a la seva disposició informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels nostres plats.

A causa de les característiques de la nostra cuina i procediments d'emplatat, tots els plats de la carta poden contenir les següents traces: cereals amb gluten, crustacis, peix, ous, cacauets, soja, làctics, fruits de closca, api, mostassa, sèsam, sulfits, tramussos i mol·luscs.



CATALÀ

AL-LÈRGENS

RAW BAR

OSTRES AL NATURAL
OSTRES AMB CEVICHE
OSTRES AMB GAMBA
CAVIAR

LOBSTER ROLL

TIRADITO DE SALMÓ
CEVICHE DE CORVALL
TÀRTAR DE TONYINA
TÀRTAR DE FILET



PER COMENÇAR

AMANIDA DE BURRATA
AMANIDA D'ALVOCAT
AMANIDA GAMMARUS
TRUITA AMB GAMBA
RIGATONI AMB CREMA CEPS
MI-CUIT FOIE GRAS
PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ
SEITONS A L'ANDALUSA
CALAMARS EN TEMPURA
CROQUETES DE PERNIL
GAROTES
POP A LA BRASA
MUSCLOS AL VAPOR
CLOSCA VARIADA



PA AMB TOMÀQUET
PA RÚSTIC



ARROSSOS

ARRÒS NEGRE
ROSSEJAT DE FIDEUS
ROSSEJAT DE FIDEUS
AMB POP
PAELLA DE VERDURES
RISOTTO
MAR I MUNTANYA
ARRÒS MAGRET
ARRÒS TONYINA
PAELLA SENSE FEINA
ARRÒS LLAMÀNTOL
ARRÒS LLAMANTOL I
GAMBES



LLAMANTOL FRIT
GRAN MARISCADA



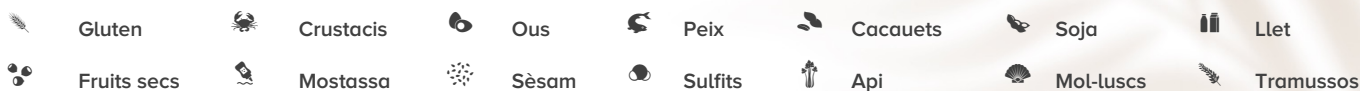
CARNS

POLLASTRE I NYOQUIS
HAMBURGUESA
COSTELLES DE PORC
STEAK & FRIES
FILET CAFÉ DE PARÍS
T-BONE STEAK



PEIX

FILET DE SALMÓ
CALAMARS
RAPET A LA BRASA
TURBOT A LA BRASA
LLOBARRO AL FORN



A causa de les característiques de la nostra cuina i procediments d'emplatat, tots els plats de la carta poden contenir les següents traces: cereals amb gluten, crustacis, peix, ous, cacauets, soja, làctics, fruits de closca, api, mostassa, sèsam, sulfits, tramussos i mol·luscs.



CASTELLANO

RAW BAR

OSTRAS FRANCESAS GILLARDEAU N° 2

AL NATURAL 5,5

Precio por unidad

CON CÉVICHE DE LIMA 6,6

Precio por unidad

CON TÁRTAR DE GAMBA 7,5

Precio por unidad

SELECCIÓN DE OSTRAS 36

2 de cada. 6 unidades

2 OSTRAS + 2 COPAS DE CAVA 22

CAVIAR "CALVISIUS" SIBERIAN ROYAL 24

10 g de caviar de esturión Siberiano

CAVIAR + 2 COPAS DE CAVA 34

LOBSTER ROLL 14

Mini brioche relleno de bogavante.

Precio por unidad

2 LOBSTER ROLLS + 2 COPAS DE CAVA 38

TIRADITO DE SALMÓN Y AGUACATE 22

con salsa sweet chili

CÉVICHE DE CORVINA 23

con mango, coco y lima

TÁRTAR DE ATÚN ROJO 24

"tostada" mexicana, aguacate

y mayonesa de chipotle

TÁRTAR DE SOLOMILLO DE VACA 26

picante con huevo frito y patatas fritas

PARA EMPEZAR

ENSALADA DE BURRATA 16

con tomate, albahaca, piñones
y aceitunas negras

ENSALADA DE AGUACATE 17

con canónigos, tomates cherry, mango y coco

ENSALADA FRESCA GAMMARUS 16

con ventresca de bonito

TORTILLA ABIERTA CON GAMBA ROJA 28

rebozuelos y panceta ibérica

RIGATONI CON CREMA DE BOLETUS 16

foie gras y trufa

MI-CUIT DE FOIE GRAS 17

con fruta de la pasión y pistachos

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 28

BOQUERONES A LA ANDALUZA 16

con mayonesa de limón

CALAMARES EN TEMPURA 19

con salsa tártara

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 15

hechas por nosotros

ERIZOS 29

rellenos y gratinados. 5 unidades

PULPO A LA BRASA 26

con cremoso de patata y salsa kimchi

MEJILLONES BOUCHOT AL VAPOR 16

con aceite de oliva virgen, pimienta y limón

CONCHA VARIADA 42

con ajo y bicho. Mejillones, almejas,
berberechos, navajas y zamburrias.

Ideal para 2 personas

PAN

PAN DE COCA CON TOMATE 4,5

y aceite de oliva virgen extra

PAN RÚSTICO DE MASA MADRE 5,5

con aceite de oliva virgen extra y flor de sal

Tenemos a su disposición información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos.

Debido a las características de nuestra cocina y procedimientos de emplatado, todos los platos de la carta pueden contener las siguientes trazas: cereales que contienen gluten, crustáceos, pescado, huevo, cacahuets, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.



CASTELLANO

ARROCES

Mínimo 2 personas. Precio por persona.

ARROZ NEGRO con sepia y almejas	24
FIDEUÁ con calamar, langostinos y allioli	24
FIDEUÁ CON PULPO , stracciatella de burrata y aceite picante	28
PAELLA DE VERDURAS de temporada, shiitake y col kale	23
RISOTTO con ceps, espárragos verdes y parmesano (opción vegana con trufa)	24
PAELLA MAR Y MONTAÑA con cigalas, sepia, presa y salchichas	24
ARROZ SECO DE MAGRET DE PATO Y FOIE	28
ARROZ SECO DE TÁRTAR DE ATÚN ROJO	25
PAELLA DEL SEÑORITO con gamba, rape y mejillones	26
ARROZ GAMMARUS . Arroz meloso de bogavante	38
ARROZ SECO DE BOGAVANTE Y GAMBA ROJA	45

ES LLAMÀNTOL FRIT

Bogavante salteado
con patatas y huevos fritos

45

MARISCADA A LA PARRILLA

Recomendada para 2 personas

Bogavante, gambas, cigalas, langostinos,
calamar, navajas, zamburiñas, almejas,
berberechos y mejillones

140 (70 pp)

CARNE

POLLO Y ÑOQUIS con salsa parmesana, shiitake y alcaparras	22
HAMBURGUESA DE ANGUS A LA BRASA con beicon, queso y patatas fritas	19
COSTILLAS DE CERDO con salsa barbacoa y patatas al gratén	26
STEAK & FRIES Entrecot con patatas fritas y chimichurri	32
SOLOMILLO DE VACA AL CAFÉ DE PARÍS con patatas asadas y champiñones	34
T-BONE STEAK DE VACA MADURADA 1KG con patatas asadas, verduras y ensalada. Ideal para 2 personas	90

PESCADO

FILETE DE SALMÓN A LA BRASA con gremolata, zanahorias, puré de patata y vinagreta tibía de chalotas	26
CALAMARES A LA PARRILLA con verduritas y patatas confitadas	26
RAPE ENTERO DE LA COSTA A LA BRASA con ajo, bicho y patatas panadera	27
RODABALLO A LA BRASA con refrito de ajos a la Bilbaína	36
LUBINA AL HORNO con patatas, cebolla y tomate	35

Tenemos a su disposición información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos.

Debido a las características de nuestra cocina y procedimientos de emplatado, todos los platos de la carta pueden contener las siguientes trazas: cereales que contienen gluten, crustáceos, pescado, huevo, cacahuets, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.



CASTELLANO

ALÉRGENOS

RAW BAR

- OSTRAS AL NATURAL
- OSTRAS CON CEVICHE
- OSTRAS CON GAMBA
- CAVIAR
- LOBSTER ROLL
- TIRADITO DE SALMÓN
- CEVICHE DE CORVINA
- TÁRTAR DE ATÚN
- TÁRTAR DE SOLOMILLO



PARA EMPEZAR

- ENSALADA BURRATA
- ENSALADA AGUACATE
- ENSALADA GAMMARUS
- TORTILLA ABIERTA CON GAMBA ROJA
- RIGATONI CON CREMA DE BOLETUS
- MI-CUIT FOIE GRAS
- JAMÓN IBÉRICO
- BOQUERONES
- CALAMARES EN TEMPURA
- CROQUETAS DE JAMÓN
- ERIZOS
- PULPO A LA BRASA
- MEJILLONES AL VAPOR
- CONCHA VARIADA



- PAN CON TOMATE
- PAN RÚSTICO



ARROCES

- ARROZ NEGRO
- FIDEUÁ
- FIDEUÁ CON PULPO
- PAELLA DE VERDURAS
- RISOTTO
- PAELLA MAR Y MONTAÑA
- ARROZ MAGRET
- ARROZ ATÚN ROJO
- PAELLA DEL SEÑORITO
- ARROZ BOGAVANTE
- ARROZ BOGAVANTE Y GAMBA



- ES LLAMANTOL FRIT
- GRAN MARISCADA



CARNES

- POLLO Y ÑOQUIS
- HAMBURGUESA
- COSTELLES DE PORC
- STEAK & FRIES
- SOLOMILLO
- T-BONE STEAK



PESCADO

- FILETE DE SALMÓN
- CALAMARES
- RAPE A LA BRASA
- RODABALLO A LA BRASA
- LUBINA AL HORNO



	Gluten		Crustáceos		Huevos		Pescado		Cacahuetes		Soja		Lácteos
	Frutos secos		Mostaza		Sésamo		Sulfitos		Apio		Moluscos		Altramuces

Debido a las características de nuestra cocina y procedimientos de emplatado, todos los platos de la carta pueden contener las siguientes trazas: cereales que contienen gluten, crustáceos, pescado, huevo, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.



ENGLISH

RAW BAR

FRENCH OYSTERS GILLARDEAU N° 2

AU NATURALE	5,5
Price per unit	
WITH LIME CEVICHE	6,5
Price per unit	
WITH SHRIMP TARTAR	7,5
Price per unit	
OYSTER SELECTION	36
2 of each, 6 pieces total	
2 OYSTERS + 2 GLASSES OF CAVA	22
SIBERIAN ROYAL "CALVISIUS" CAVIAR	24
10 g of Siberian sturgeon caviar	
CAVIAR + 2 GLASSES OF CAVA	34
LOBSTER ROLL	14
Mini brioche stuffed with lobster	
Price per unit	
2 LOBSTER ROLLS + 2 GLASSES OF CAVA	38
SALMON TIRADITO AND AVOCADO	22
with sweet chili sauce	
CEVICHE	23
with mango, coconut and lime	
RED TUNA TARTAR	24
with Mexican toast, avocado and chipotle sauce	
BEEF TENDERLOIN TARTAR	26
with fried egg and French fries	

STARTERS

BURRATA SALAD	16
with tomato, basil, pine nuts and black olives	
AVOCADO SALAD	17
with lettuce, cherry tomatoes, mango and coconut	
GAMMARUS FRESH SALAD	16
with tuna belly	
OPEN OMELETTE WITH RED PRAWN	28
chanterelles and Iberian pork belly	
RIGATONI WITH PORCINI CREAM	16
foie gras and truffle	
FOIE GRAS MI-CUIT	17
with passion fruit and pistachios	
IBERIAN HAM	28
FRIED ANCHOVIES	16
with lemon mayonnaise	
CALAMARI IN TEMPURA	19
with tartar sauce	
IBERIAN HAM CROQUETTES	15
SEA URCHINS	29
stuffed and au gratin. 5 units	
GRILLED OCTOPUS	26
with creamy potato and kimchi sauce	
STEAMED MUSSELS	16
with olive oil, pepper and lemon	
ASSORTED SHELLFISH	42
with garlic and chili. Mussels, clams, razor clams, cockles and scallops	
Recommended for 2 people	

BREAD

COCA BREAD WITH TOMATO	4,5
and extra virgin olive oil	
RUSTIC SOURDOUGH BREAD	5,5
with extra virgin olive oil and fleur de sel	

We have at your disposal information about the allergen content of our dishes.

Due to the characteristics of our kitchen and plating procedures, all the dishes on the menu may contain the following traces: gluten-containing grains, crustaceans, fish, egg, peanuts, soy, dairy products, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin beans and mollusks



ENGLISH

RICE DISHES

Minimum 2 persons. Price per person.

BLACK RICE with cuttlefish and clams	24
FIDEUÀ. Noodles with prawns, calamari and allioli	24
FIDEUÀ WITH OCTOPUS, burrata stracciatella and spicy oil	28
PAELLA WITH SEASONAL VEGETABLES, shiitake and Kale	23
RISOTTO with porcini, green asparagus and Parmesan cheese (vegan option with truffle)	24
SEA AND MOUNTAIN PAELLA with bay prawns, cuttlefish, pork and sausages	24
PAELLA WITH DUCK MAGRET AND FOIE	28
RED TUNA PAELLA	25
PAELLA SENSE FEINA with shrimps, mussels and monkfish. Everything peeled, de-shelled and cut	26
GAMMARUS RICE. rice with lobster cooked in stock	38
LOBSTER AND RED PRAWN PAELLA	45

ES LLAMÁNTOL FRIT

Stir fried lobster with pan-fried
potatoes and eggs

45

GRILLED SEAFOOD

Recommended for 2 people

Lobster, shrimps, prawns, calamari, clams, razor
clams, cockles, scallops and mussels

140 (70 pp)

MEAT

CHICKEN AND GNOCCHI with Parmesan sauce, shiitake and capers	22
GRILLED ANGUS BURGER with bacon, cheese and French fries	19
PORK RIBS with barbecue sauce and gratin potatoes	26
STEAK & FRIES 350g entrecote with French fries and chimichurri	32
BEEF TENDERLOIN CAFÉ DE PARIS with roast potatoes and mushrooms	34
DRY-AGED T-BONE STEAK 1KG with roast potatoes, vegetables and salad. Recommended for 2 people	90

FISH

GRILLED SALMON FILLET with gremolata, carrots, mashed potatoes and a warm shallot vinaigrette	26
GRILLED SQUID with vegetables and confit potatoes	26
WHOLE GRILLED MONKFISH with garlic, chile and baked potatoes	27
GRILLED TURBOT with fried garlic in a Bilbaina-style sauce	36
BAKED SEA BASS with potatoes, onion and tomato	35

We have at your disposal information about the allergen content of our dishes.

Due to the characteristics of our kitchen and plating procedures, all the dishes on the menu may contain the following traces:
gluten-containing grains, crustaceans, fish, egg, peanuts, soy, dairy products, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin beans and mollusks



ENGLISH

ALLERGENS

RAW BAR

OYSTERS AU NATURALE	
OYSTERS WITH CEVICHE	
OYSTERS WITH SHRIMP	
CAVIAR	
LOBSTER ROLL	
SALMON TIRADITO	
CEVICHE	
RED TUNA TARTAR	
BEEF TARTAR	

STARTERS

BURRATA SALAD	
AVOCADO SALAD	
GAMMARUS FRESH SALAD	
OPEN OMELETTE WITH RED PRAWN	
RIGATONI WITH PORCINI CREAM	
FOIE GRAS MI-CUIT	
IBERIAN HAM	
FRIED ANCHOVIES	
CALAMARI IN TEMPURA	
HAM CROQUETTES	
SEA URCHINS	
GRILLED OCTOPUS	
STEAMED MUSSELS	
ASSORTED SHELLFISH	
BREAD WITH TOMATO	
RUSTIC BREAD	

RICE DISHES

BLACK RICE	
FIDEUÀ	
FIDEUÀ WITH OCTOPUS	
PAELLA VEGETABLES	
RISOTTO	
SEA & MOUNTAIN PAELLA	
PAELLA WITH MAGRET	
RED TUNA PAELLA	
PAELLA SENSE FEINA	
GAMMARUS RICE	
LOBSTER & PRAWNS	

ES LLAMANTOL FRIT

GRAN MARISCADA

MEAT

CHICKEN AND GNOCCHI	
GRILLED ANGUS BURGER	
PORK RIBS	
STEAK & FRIES	
TENDERLOIN STEAK	
T-BONE STEAK	

FISH

SALMON FILLET	
CALAMARI	
GRILLED MONKFISH	
GRILLED TURBOT	
BAKED SEA BASS	

	Gluten		Crustacean		Eggs		Fish		Peanuts		Soya		Milk
	Nuts		Mustard		Sesame		Sulphite		Celery		Shellfish		Lupins

Due to the characteristics of our kitchen and plating procedures, all the dishes on the menu may contain the following traces: gluten-containing grains, crustaceans, fish, egg, peanuts, soy, dairy products, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin beans and mollusks



FRANÇAIS

RAW BAR

HUÎTRES GILLARDEAU N°2

NATURE Prix par pièce	5,5
AVEC CEVICHE AU CITRON VERT Prix par pièce	6,5
AU TARTARE DE CREVETTES Prix par pièce	7,5
SÉLECTION D'HUÎTRES 2 de chaque. 6 unités	36
2 HUÎTRES + 2 COUPES DE CAVA	22
CAVIAR "CALVISIUS" ROYAL DE SIBERIE 10 g de caviar d'esturgeon de Sibérie	24
CAVIAR + 2 COUPES DE CAVA	34
LOBSTER ROLLS Mini-brioche farci au homard. Une pièce	14
2 LOBSTER ROLLS + 2 COUPES DE CAVA	38
TIRADITO DE SAUMON ET AVOCAT avec une sauce sweet chili	22
CEVICHE CORVINA à la mangue, noix de coco et citron vert	23
TARTARE DE THON ROUGE avec toast Mexicain, avocat et mayonnaise de chipotle	24
TARTARE DE BOEUF avec oeuf au plat et frites	26

ENTRÉES

SALADE DE BURRATA avec tomate, basilic, pignons de pin et olives noires	16
SALADE D'AVOCAT avec mâche, tomates cerises, mangue et noix de coco	17
SALADE FRAÎCHE GAMMARUS Avec de la ventrèche de thon	16
OMELETTE OUVERTE À LA CREVETTE ROUGE , girolles et poitrine de porc ibérique	28
RIGATONI À LA CRÈME DE CÈPES foie gras et truffe	16
MOUSSE DE FOIE GRAS MI-CUIT avec fruit de la passion et pistaches	17
JAMBON IBÉRIQUE	28
ANCHOIS FRITS avec mayonnaise au citron	16
CALMARS À LA TEMPURA à la sauce tartare	19
CROQUETTES DE JAMBON IBERIQUE	15
OURSINS farcis et gratinés. 5 pièces	29
POULPE GRILLÉ avec velouté de pomme de terre et sauce kimchi	26
MOULES À LA VAPEUR à l'huile d'olive, poivre et citron	16
ASSORTIMENT DE COQUILLAGES à l'ail et au piment. Moules, palourdes, couteaux, coques et pétoncles. Idéal pour 2 personnes	42

PAINS

PAIN À LA TOMATE et à l'huile d'olive vierge extra	4,5
PAIN RUSTIQUE AU LEVAIN avec huile d'olive vierge extra et fleur de sel	5,5

Nous tenons à votre disposition des informations sur la teneur en allergènes de nos plats.

En raison des caractéristiques de nos procédés de cuisine tous les plats de la carte peuvent contenir les traces suivantes:
céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, œufs, arachides, soja, produits laitiers, noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites,
graines de lupin et mollusques



FRANÇAIS

RIZ

Minimum 2 personnes. Prix par personne.

RIZ NOIR à la seiche et aux palourdes	24
FIDEUÁ. Nouilles, grosses crevettes, calmars et aioli	24
FIDEUÀ AU POULPE, stracciatella de burrata et huile pimentée	28
PAELLA AUX LÉGUMES DE SAISON, shiitake et kale	23
RISOTTO aux cèpes, asperges vertes et parmesan (option végétane à la truffe)	24
PAELLA MER ET MONTAGNE avec langoustines, seiche, porc et saucisses	24
PAELLA AU MAGRET DE CANARD ET FOIE	28
PAELLA TARTARE DE THON ROUGE	25
PAELLA SENSE FEINA aux crevettes, moules et lotte. Tout épluché, décortiqué et coupé	26
RIZ GAMMARUS. Riz crémeux au homard	38
PAELLA AU HOMARD ET AUX CREVETTES ROUGES	45

ES LLAMÀNTOL FRIT

Homard sauté avec pommes de terre et oeufs au plat

45

FRUITS DE MER GRILLÉS

Idéal pour 2 personnes

Homard, crevettes, langoustines, calmar, palourdes, couteaux, cocques, pétoncles et moules

140 (70 pp)

VIANDES

POULET ET GNOCCHIS à la sauce parmesan, shiitakés et câpres	22
HAMBURGER DE BOEUF ANGUS GRILLÉ avec lard fumé, fromage et frites	19
CÔTES DE PORC avec sauce barbecue et pommes de terre gratinées	26
STEAK & FRIES Entrecôte 350g avec frites et sauce chimichurri	32
FILET DE BOEUF CAFÉ DE PARIS avec pommes de terre rôties et champignons	34
T-BONE DE BOEUF MATURÉ 1KG avec des pommes de terre rôties, légumes et salade. Idéal pour 2 personnes	90

POISSON

FILET DE SAUMON GRILLÉ avec gremolata, carottes, purée de pommes de terre et vinaigrette tiède à l'échalote	26
CALAMARS GRILLÉS avec petits légumes et pommes de terre confites	26
LOTTE ENTIÈRE GRILLÉE avec ail, piment et pommes de terre cuites au four	27
TURBOT À LA BRAISE à l'aillade au style de Bilbao	36
BAR AU FOUR À BOIS pommes de terre, oignon et tomate	35

Nous tenons à votre disposition des informations sur la teneur en allergènes de nos plats.

En raison des caractéristiques de nos procédés de cuisine tous les plats de la carte peuvent contenir les traces suivantes: céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, œufs, arachides, soja, produits laitiers, noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites, graines de lupin et mollusques



FRANÇAIS

ALLÉRGÈNES

RAW BAR

HUÎTRES NATURE



HUÎTRES AVEC CEVICHE



HUÎTRES AU CREVETTES



CAVIAR



LOBSTER ROLLS



TIRADITO DE SAUMON



CEVICHE CORVINA



TARTARE DE THON



TARTARE DE BOEUF



ENTRÉES

SALADE DE BURRATA



SALADE D'AVOCAT



SALADE GAMMARUS



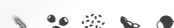
OMELETTE OUVERTE À LA CREVETTE ROUGE



RIGATONI À LA CRÈME DE CÈPES



FOIE GRAS MI-CUIT



JAMBON IBÉRIQUE



ANCHOIS FRITS



CALMARS À LA TEMPURA



CROQUETTES JAMBON



OURSINS



POULPE À LA BRAISE



MOULES À LA VAPEUR



COQUILLAGES



PAIN À LA TOMATE



PAIN RUSTIQUE



RIZ

RIZ NOIR



FIDEUÁ



FIDEUÀ AU POULPE



PAELLA AUX LÉGUMES



RISOTTO



MER ET MONTAGNE



PAELLA AU MAGRET



PAELLA THON



PAELLA SENSE FEINA



RIZ GAMMARUS



HOMARD ET CREVETTES



ES LLAMANTOL FRIT



GRAN MARISCADA



VIANDES

POULET ET GNOCCHIS



HAMBURGER DE BOEUF



CÔTES DE PORC



STEAK & FRIES



FILET DE BOEUF



T-BONE STEAK D'ANGUS



POISSON

FILETE DE SAUMON



CALAMARS GRILLÉS



LOTTE ENTIÈRE GRILLÉE



TURBOT À LA BRAISE



BAR AU FOUR À BOIS



	Gluten		Crustacés		Oeufs		Poisson		Arachides		Soja		Lait
	Noix		Moutarde		Sésame		Sulfites		Céleri		Mollusques		Lupin

En raison des caractéristiques de nos procédés de cuisine tous les plats de la carte peuvent contenir les traces suivantes: céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, œufs, arachides, soja, produits laitiers, noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites, graines de lupin et mollusques



DEUTSCH

RAW BAR

FRANZÖSISCHE AUSTERN GILLARDEAU Nr. 2

AL NATURAL 5,5

Preis pro Stück

MIT LIMETTEN-CEVICHE 6,5

Preis pro Stück

MIT GARNELENTARTAR 7,5

Preis pro Stück

AUSTERN-AUSWAHL 36

Zwei von jeder Sorte. 6 Stück

2 AUSTERN + 2 GLÄSER CAVA 22

KAVIAR 24

10 g Calvisius Siberian Royal Kaviar

KAVIAR + 2 GLÄSER CAVA 34

LOBSTER ROLL 14

Mit Hummer gefüllte Mini Brioche. Ein Stück

2 LOBSTER ROLLS + 2 GLÄSER CAVA 24

LACHS-UND AVOCADO-TIRADITO 22

Mit Sweet-Chili-Sauce

CORVINA CEVICHE 23

mit Mango, Kokosnuss und Limette

THUNFISCHTATAR 24

mit mexikanischer Tortilla, Avocado und Chipotle-Mayonnaise

TATAR VOM RINDERFILET 26

mit Pommes frites und Spiegelei

VORSPEISEN

BURRATASALAT 16

mit Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und schwarzen Oliven

AVOCADO-SALAT 17

mit Feldsalat, Kirschtomaten, Mango und Kokosnuss

FRISCHER GAMMARUS-SALAT 16

Mit Thunfischbauch (Ventresca)

OFFENES OMELETT MIT ROTER 28

GARNELE, Pfifferlinge und iberischer Schweinebauch

RIGATONI MIT STEINPILZCREME 16

Foie gras und Trüffel

FOIE GRAS MI-CUIT 17

mit Passionsfrucht und Pistazien

IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN 28

FRITTIERTE SARDELLEN 16

mit Zitronenmayonnaise

TINTENFISH-TEMPURA 19

mit Sauce Tartar

SCHINKENKROKETTEN 15

SEEIGEL 29

gefüllt und gratiniert. 5 Einheiten

GEGRILLTER OKTOPUS 26

mit Kartoffelcreme und Kimchi-Sauce

GEDÄMPFTE MUSCHELN 16

mit Olivenöl, Pfeffer und Zitronen

GEMISCHTE MUSCHELN 42

mit Knoblauch und Chili. Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertmuscheln, Herzmuscheln und Jakobmuscheln. Ideal für 2 Personen

BROT

COCA-BROT MIT TOMATE 4,5

und nativem Olivenöl extra

RUSTIKALES SAUERTEIGBROT 5,5

mit nativem Olivenöl extra und Fleur de Sel

Wir halten für Sie Informationen über den Allergehalt unserer Gerichte bereit.

Aufgrund der Besonderheiten unserer Küche können alle Gerichte auf der Speisekarte folgende Spuren enthalten: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen und Weichtiere.



DEUTSCH

REISGERICHTE

Mindestens zwei Personen. Preis pro Person

SWARZER REIS mit Tintenfisch und Venusmuscheln	24
FIDEUÀ. Fadennudeln mit Riesengarnelen, Tintenfisch un Allioli	24
FIDEUÀ MIT OKTOPUS, Burrata-Stracciatella und pikantes Öl	28
PAELLA MIT GEMÜSE DER SAISON, Shiitake un Kale	23
RISOTTO mit Ceps, grünem Spargel und Parmesan	24
PAELLA MEER UN BERGE mit Kaisergranaten, Tintenfisch, Schweinefleisch und Würstchen	24
PAELLA MIT ENTENMAGRET UND FOIE	28
PAELLA MIT ROTTHUNFISCH-TATAR	25
PAELLA SENSE FEINA mit Garnelen, Seeteufel und Miesmuscheln Alles geschält, enthäutet und geschnitten	26
GAMMARUS REIS. Cremiger Hummerreis	38
PAELLA MIT HUMMER UND ROTEN GARNELEN	45

ES LLAMÀNTOL FRIT

Hummer mit Kartoffeln und Spiegelei

45

GEGRILLTER MEERESFRÜCHTE

Ideal für 2 Personen

Hummer, Garnelen, Kaisergranaten, Tintenfisch, Schwertmuscheln,
Jakobsmuscheln, Herzmuscheln und Muscheln

140 (70 PP)

FLEISCH

HUHN UND GNOCCHI mit Parmesansauce, Shiitake und Kapern	22
GEGRILLTER ANGUS-BURGER mit Speck, Käse und Pommes frites	19
SCHWEINERIPPCHEN mit Barbecuesauce un gratinierten Kartoffeln	26
STEAK & FRIES Entrecôte 350g mit Pommes Frites und Chimichurri-Sauce	32
RINDERFILET CAFÉ DE PARIS mit Bratkartoffeln und Champignons	34
DRY AGED T-BONE STEAK VOM RIND 1KG mit Bratkartoffeln, Gemüse und Salat. Ideal für 2 Personen	90

FISCH

GEGRILLTES LACHSFILET mit Gremolata, Karotten, Kartoffelpüree und warmer Schalottenvinaigrette	26
GEGRILLTER CALAMAR mit Gemüse und confierten Kartoffeln	26
GEGRILLTER SEETEUFEL mit Knoblauch, Chili und Ofenkartoffeln	27
GEGRILLTER STEINBUTT mit gebratenem Knoblauch auf Bilbao-Art	36
GEBACKENE SEEBARSCH mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten	35

Wir halten für Sie Informationen über den Allergehalt unserer Gerichte bereit.

Aufgrund der Besonderheiten unserer Küche können alle Gerichte auf der Speisekarte folgende Spuren enthalten: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen und Weichtiere.



DEUTSCH

ALLERGENE

RAW BAR

AUSTERN AL NATURAL



AUSTERN MIT CEVICHE



AUSTERN MIT GARNELEN



KAVIAR



LOBSTER ROLL



LACHS-TIRADITO



CORVINA CEVICHE



THUNFISCHTATAR



TATAR VOM RINDERFILET



VORSPEISEN

BURRATASALAT



AVOCADO-SALAT



GAMMARUS-SALAT



OMELETT MIT ROTER
GARNELE



RIGATONI MIT
STEINPILZCREME



FOIE GRAS MI-CUIT



BELLOTA-SCHINKEN



FRITTIERTE SARDELLEN



TINTENFISH-TEMPURA



SCHINKENKROKETTEN



SEEIGEL



GREGILLTER OKTOPUS



GEDÄMPFTE MUSCHELN



GEMISCHTE MUSCHELN



COCA-BROT MIT TOMATE



RUSTIKALES BROT



REISGERICHTE

SWARZER REIS



FIDEUÁ



FIDEUÀ MIT OKTOPUS



PAELLA MIT GEMÜSE



RISOTTO



PAELLA MEER UN BERGE



ENTENMAGRET UND FOIE



PAELLA MIT THUNFISCH



PAELLA SENSE FEINA



GAMMARUS REIS



PAELLA MIT HUMMER UN
GARNELEN



ES LLAMANTOL FRIT



GRAN MARISCADA



FLEISCH

HUHN UND GNOCCHI



ANGUS-BURGER



SCHWEINERIPPCHEN



STEAK & FRIES



RINDERFILET



ANGUS T-BONE STEAK



FISCH

GEGRILLTES LACHSFILET



GEGRILLTER CALAMAR



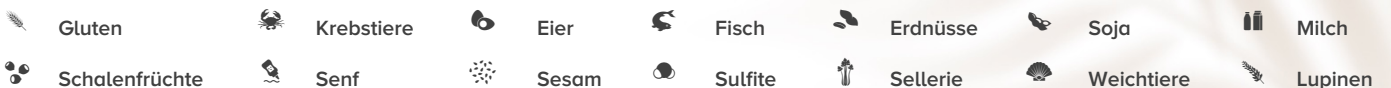
GEGRILLTER SEETEUFEL



GEGRILLTER STEINBUTT



GEBACKENE SEEBARSCH



Aufgrund der Besonderheiten unserer Küche können alle Gerichte auf der Speisekarte folgende Spuren enthalten: Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen und Weichtiere.