



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

TÀRTAR DE TOMÀQUET I CARBASSÓ amb olivada i pesto vermell	16
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
FLORES DE CARBASSÓ EN TEMPURA Farcides de ricota i parmesà, acompanyades d'una salsa de gorgonzola	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 allíoli	24
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

TOMÀQUET I CARBASSÓ	     
AMANIDA DE BURRATA	  
AMANIDA D'ALVOCAT	 
AMANIDA GAMMARUS	
FLORS DE CARBASSÓ	 
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	     
PAELLA DE VERDURES	    
RISOTTO	  
MAR I MUNTANYA	      
ARRÒS MAGRET	    
ARRÒS TONYINA	      
PAELLA SENSE FEINA	    
ARRÒS LLAMÀNTOL	    
ARRÒS LLAMANTOL I GAMBES	    

LLAMANTOL FRIT

LLAMANTOL FRIT	     
----------------	---

GRAN MARISCADA

GRAN MARISCADA	   
----------------	---

CARNES

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	    

 Gluten	 Crustacis	 Ous	 Peix	 Cacauets	 Soja	 Llet
 Fruits secs	 Mostassa	 Sèsam	 Sulfits	 Api	 Mol-luscs	 Tramussos

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 Precio por unidad	5,5
CON CEVICHE DE LIMA Precio por unidad	6,6
CON TÁRTAR DE GAMBA Precio por unidad	7,5
SELECCIÓN DE OSTRAS 2 de cada. 6 unidades	36
2 OSTRAS + 2 COPAS DE CAVA	22
CAVIAR "CALVISIUS" SIBERIAN ROYAL 10 g de caviar de esturión Siberiano	24
CAVIAR + 2 COPAS DE CAVA	34
LOBSTER ROLL Mini brioche relleno de bogavante. Precio por unidad	14
2 LOBSTER ROLLS + 2 COPAS DE CAVA	38
TIRADITO DE SALMÓN Y AGUACATE con salsa sweet chili	22
CEVICHE DE CORVINA con mango, coco y lima	23
TÁRTAR DE ATÚN ROJO "tostada" mexicana, aguacate y mayonesa de chipotle	24
TÁRTAR DE SOLOMILLO DE VACA picante con huevo frito y patatas fritas	26

PARA EMPEZAR

TARTAR DE TOMATE Y CALABACÍN con olivada y pesto rojo	16
ENSALADA DE BURRATA con tomate, albahaca, piñones y aceitunas negras	16
ENSALADA DE AGUACATE con canónigos, tomates cherry, mango y coco	17
ENSALADA FRESCA GAMMARUS con ventresca de bonito	16
FLORES DE CALABACÍN EN TEMPURA rellenas de ricota y parmesano, acompañadas de una salsa de gorgonzola	16
MI-CUIT DE FOIE GRAS con fruta de la pasión y pistachos	17
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	28
BOQUERONES A LA ANDALUZA con mayonesa de limón	16
CALAMARES EN TEMPURA con salsa tártara	19
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO hechas por nosotros	15
ERIZOS rellenos y gratinados. 5 unidades	29
PULPO A LA BRASA con cremoso de patata y salsa kimchi	26
MEJILLONES BOUCHOT AL VAPOR con aceite de oliva virgen, pimienta y limón	16
CONCHA VARIADA con ajo y bicho. Mejillones, almejas, berberechos, navajas y zamburiñas. Ideal para 2 personas	42

PAN

PAN DE COCA CON TOMATE y aceite de oliva virgen extra	4,5
PAN RÚSTICO DE MASA MADRE con aceite de oliva virgen extra y flor de sal	5,5

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
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 tibia 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

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

STARTERS

TOMATO AND ZUCCHINI TARTARE with olive tapenade and red pesto	16
BURRATA SALAD with tomato, basil, pine nuts and black olives	16
AVOCADO SALAD with lettuce, cherry tomatoes, mango and coconut	17
GAMMARUS FRESH SALAD with tuna belly	16
TEMPURA ZUCCHINI FLOWERS Stuffed with ricotta and Parmesan, served with a Gorgonzola sauce.	16
FOIE GRAS MI-CUIT with passion fruit and pistachios	17
IBERIAN HAM	28
FRIED ANCHOVIES with lemon mayonnaise	16
CALAMARI IN TEMPURA with tartar sauce	19
IBERIAN HAM CROQUETTES	15
SEA URCHINS stuffed and au gratin. 5 units	29
GRILLED OCTOPUS with creamy potato and kimchi sauce	26
STEAMED MUSSELS with olive oil, pepper and lemon	16
ASSORTED SHELLFISH with garlic and chili. Mussels, clams, razor clams, cockles and scallops Recommended for 2 people	42

BREAD

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

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
FIDEUÁ. Noodles with prawns, calamari and allioli	24
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

TOMATO & ZUCCHINI	
BURRATA SALAD	
AVOCADO SALAD	
GAMMARUS FRESH SALAD	
ZUCCHINI FLOWERS	
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	
FIDEUÁ	
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

TARTARE DE TOMATE ET COURGETTE avec tapenade d'olives et pesto rouge	16
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
FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA Farcies à la ricotta et au parmesan, accompagnées d'une sauce au gorgonzola	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

Mínimum 2 personnes. Prix par personne.

RIZ NOIR à la seiche et aux palourdes	24
FIDEUÁ. Nouilles, grosses crevettes, calmars et aioli	24
PAELLA AUX LÉGUMES DE SAISON, shiitake et kale	23
RISOTTO aux cèpes, asperges vertes et parmesan (option végane 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

FILETE 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

ALLÉRGENES

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

TARTARE DE TOMATE	
SALADE DE BURRATA	
SALADE D'AVOCAT	
SALADE GAMMARUS	
FLEURS DE COURGETTE	
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	
PAELLA AUX LÉGUMES	
RISOTTO	
MER ET MONTAGNE	
PAELLA AU MAGRET	
PAELLA THON	
PAELLA SENSE FEINA	
RIZ GAMMARUS	
HOMARD ET CREVETTES	

ES LLAMANTOL FRIT

ES LLAMANTOL FRIT	
-------------------	--

GRAN MARISCADA

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	Sulfités	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, sulfités, graines de lupin et mollusques



DEUTSCH

RAW BAR

FRANZÖSISCHE AUSTERN GILLARDEAU Nr. 2

AL NATURAL Preis pro Stück	5,5
MIT LIMETTEN-CEVICHE Preis pro Stück	6,5
MIT GARNELENTARTAR Preis pro Stück	7,5
AUSTERN-AUSWAHL Zwei von jeder Sorte. 6 Stück	36
2 AUSTERN + 2 GLÄSER CAVA	22
KAVIAR 10 g Calvisius Siberian Royal Kaviar	24
KAVIAR + 2 GLÄSER CAVA	34
LOBSTER ROLL Mit Hummer gefüllte Mini Brioche. Ein Stück	14
2 LOBSTER ROLLS + 2 GLÄSER CAVA	24
LACHS-UND AVOCADO-TIRADITO Mit Sweet-Chili-Sauce	22
CORVINA CEVICHE mit Mango, Kokosnuss und Limette	23
THUNFISCHTATAR mit mexikanischer Tortilla, Avocado und Chipotle-Mayonnaise	24
TATAR VOM RINDERFILET mit Pommes frites und Spiegelei	26

VORSPEISEN

TOMATEN- UND ZUCCHINITATAR mit Oliventapenade und rotem Pesto	16
BURRATASALAT mit Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und schwarzen Oliven	16
AVOCADO-SALAT mit Feldsalat, Kirschtomaten, Mango und Kokosnuss	17
FRISCHER GAMMARUS-SALAT Mit Thunfischbauch (Ventresca)	16
ZUCCHINIBLÜTEN IM TEMPURATEIG Gefüllt mit Ricotta und Parmesan, serviert mit einer Gorgonzola-Sauce	16
FOIE GRAS MI-CUIT mit Passionsfrucht und Pistazien	17
IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN	28
FRITTIERTE SARDELLEN mit Zitronenmayonnaise	16
TINTENFISH-TEMPURA mit Sauce Tartar	19
SCHINKENKROKETTEN	15
SEEIGEL gefüllt und gratiniert. 5 Einheiten	29
GEGRILLTER OKTOPUS mit Kartoffelcreme und Kimchi-Sauce	26
GEDÄMPFTE MUSCHELN mit Olivenöl, Pfeffer und Zitronen	16
GEMISCHTE MUSCHELN mit Knoblauch und Chili. Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertmuscheln, Herzmuscheln und Jakobmuscheln. Ideal für 2 Personen	42

BROT

COCA-BROT MIT TOMATE und nativem Olivenöl extra	4,5
RUSTIKALES SAUERTEIGBROT mit nativem Olivenöl extra und Fleur de Sel	5,5

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
FIDEUÁ. Fadennudeln mit Riesengarnelen, Tintenfisch un Allioli	24
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

TOMATEN UND ZUCCHINI	
BURRATASALAT	
AVOCADO-SALAT	
GAMMARUS-SALAT	
ZUCCHINIBLÜTEN IM TEMPURATEIG	
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	
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	

Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch
Schalenfrüchte	Senf	Sesam	Sulfite	Sellerie	Weichtiere	Lupinen

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.