

Per a compartir

Patatas bravas 6€
mojo des Canaries épicée et aioli à l'ail noir [g] •

Pain coca à la tomate 5€
grillé, à l'huile d'olive et au sel de Maldon [g] •

Jambon ibérique 19€
tranché à la main

Plateau de fromages et de charcuterie 19€
sélection de fromages et de charcuteries d'ici et d'ailleurs [pl]

Croquettes de morue 2€
"a la llauna"
(1 u.) [g · pl · œ]

Croquettes de jambon 2€
de jambon ibérique
(1 u.) [g · pl · œ]

Kimchi fish and chips 14€
bar en marinade andalouse avec mayonnaise au kimchi [p · g · sl · œ]

Poulet croustillant au chipotle 14€
bandes croustillantes de poulet confit au chipotle [g · pl · œ]

Salade russe 8€
salade de pommes de terre, de carottes et de haricots avec filet de thon [p · œ] •

Tacos de saumon 10€
croustillants de maïs accompagnés d'avocats, vinaigrette à la noix de coco et endive frisée [g · p · ss · sl]

Houmous 9€
houmous au curcuma, au persil, à l'huile d'olive et au pain de lentilles [g] •

Plats

Salade de légumes 9€
pois gourmands, avocat, bimi, grenade et vinaigrette aux agrumes [sl] •

Escalivada d'aubergine 9€
avec mélasse, crème de feta et laque d'ail noir [pl · sl · ss · s] •

Carottes au curry 9€
grillées, coriandre, noix de coco et cacahuètes caramélisées [g · n · cc] •

Steak tartare 18€
de bœuf, avec jaune d'œuf au soja et chips [œ · s · sl]

Gyozas 16€
aigre-doux, au pot-au-feu et gingembre [g · sl · s · œ]

Canelones de pato 16€
à la pékinoise avec des shitakes et pomme Granny Smith [g · pl · œ · s]

Riz de capipota 21€
moelleux, aux pétoncles et à la sauce kabayaki [ml · s · ss · sl]

Pieuvre grillée 19€
croustillante, romesco au kimchi et aux épinards [ml · g · sl · n]

Côtes de porc ibériques 28€
laquées au miel, herbes aromatiques et patates douces frites au curry [sl · g]

Pour les nostalgiques

Cannellonis au rôti et au parmesan 12€
recette traditionnelle avec sauce béchamel et parmesan [g · pl · sl]

Macaronis de grand-mère 11€
oignons et tomates sautés avec porc haché et poulet rôti [g · pl · sl]

Sans fourchette

Burger classique 16€
bœuf mûré, oignon caramélisé, fromage manchego et moutarde au vinaigre [g · m · sl · pl]

Burger végétarien 13€
betterave et quinoa avec avocat, fromage de chèvre et oignon rouge [g · pl · sl]

Sandwich Katsu 10€
croustillant, mayonnaise à la sauce hoisin et concombre mariné [g · pl · sl · ss · s · œ]

À deux cuillères

Mochi au thé vert et citron du Levant 6€
crème de citron du Levant et mochi au thé vert [g · pl · œ] •

Pomme à la mousse de crème catalane 6€
pommes au four et amandes [g · pl · œ] •

Cheesecake au mascarpone 6€
au caramel mou et aux amandes caramélisées [g · pl · œ · n] •

Cake à la noix de coco et crème de chocolat végétale 6€
crème de noix de coco froide, gâteau éponge cuit à la vapeur et chocolat végétale [n · g] •

Fruits frais 6€
fruits frais coupés •

Crème glacée artisanale 6€
assortiment de sorbets et glaces [pl] •

ALLERGÈNES

• Veggie [g] Gluten [c] Crustacés [n] Noix [c] Céleri [s] Soja [p] Poisson [œ] Œuf [m] Moutarde [ml] Mollusques [ss] Sésame [cc] Cacahuètes [sl] Sulfites [lu] Lupins [pl] Produits laitiers

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires dont vous pensez que nous devrions être informés, ou si vous souhaitez plus d'informations sur les ingrédients d'un plat, veuillez en informer notre personnel.

Supplément terrasse: 10 %

Cuisine ouverte de 12h à 23h