

## TAPAS Y PLATILLOS

T A P A S	Selección de aceitunas* <b>Selecció d'olives*</b> Olive selection*	3,20e	
S &	Pan de coca con tomate de colgar** <b>Pa de coca amb tomàquet de penjar**</b> Cristal bread with tomato**	4,50e	
M O R E	Jamón ibérico de bellota* <b>Pernil ibèric*</b> Iberian acorn-fed ham*	11,00e	18,50e
	Surtido de quesos* <b>Assortiment de formatges*</b> Cheese plate*	8,00e	14,00e
	Patatas bravas** <b>Patates braves**</b> Patatas bravas**	6,80e	
	Croqueta de jamón ibérico [1 ud] <b>Croqueta de pernil ibèric</b> Iberian ham croquette	2,20e	
	Croqueta de kimchi con mayonesa de azafrán [1 ud] <b>Croqueta de kimchi amb maionesa de safrà</b> Kimchi croquette with saffron mayonnaise	2,10e	
	Burrata con tomates confitados en soja y albahaca <b>Burrata amb tomàquets confitats en soja i afàbrega</b> Burrata with confit tomatoes in soy and basil	9,80e	
	Steak tartar con salsa Café París ** <b>Steak tartar amb salsa Café París**</b> Steak tartare with Café Paris sauce **	12,00e	

T A P A S	Calamarcitos a la plancha con mini verduritas y yuzu** <b>Calamarcets a la planxa, mini verduretes i vinagreta de yuzu**</b> Grilled squids with mini vegetables and Yuzu vinaigrette**	10,50e	
S &	Pulpo al hierro, puré de tupinambour y berros* <b>Pop al ferro, puré de tupinambour i créixens*</b> Grilled octopus, mashed tupinambour & watercress*	18,00e	
M O R E	Timbal de cordero, hummus de pistacho, dàtil y yogur* <b>Timbal de xai, hummus de festuc, dàtil i iogurt*</b> Lamb timbale, pistachio hummus, dates and yogurt*	14,20e	
	Tartar de atún rojo con emulsión de almendra, uva y crujiente de arroz negro** <b>Tàrtar de tonyina vermella amb emulsió d'ametlla, raïm i cruixent d'arròs negre**</b> Red tuna tartar , almond emulsion, grape & crispy black rice cracker**	10,50e	19,80e

## ENTREPANS

S A N D W I C H E S	Sandwich de Pastrami con cebolla confitada, rúcula y salsa de mostaza <b>Sandwich de Pastrami amb ceba confitada, ruca i mostassa</b> Pastrami sandwich with candied onions, arugula & mustard	14,40e	
	Bikini de porchetta, scamorza ahumada e hinojo <b>Biquini de porchetta, escamorza fumada i fonoll</b> Toasted sandwich with porchetta, smoked scamorza and fennel	12,50e	
	Burger de atún rojo con aguacate, mayonesa de sriracha y cebolla criolla <b>Hamburguesa de tonyina vermella amb alvocat, maionesa de sriracha i ceba criolla</b> Red tuna burger with avocado, sriracha mayonnaise & pickled onion	11,50e	

## POSTRES

D E S S E R T S	Tiramisú de Té matcha <b>Tiramisú de te matcha</b> Matcha tiramisú	7,40e	
	Coulant de chocolate con helado de vainilla <b>Coulant de chocolate amb gelat de vainilla</b> Chocolate coulant with vanilla ice cream	7,40e	
	Cookie de plátano y chocolate blanco con helado de Açai <b>Cookie de plàtan i xocolata blanca amb gelat d'Açai</b> Banana & white chocolate cookie with açai ice cream	7,40e	
	Crumble de manzana con helado de canela <b>Crumble de poma amb gelat de canyella</b> Apple Crumble with cinnamon ice cream	7,40e	
	Bizcocho de almendra con mascarpone y frutos rojos* <b>Pastis d'ametlles amb mascarpone i fruits vermells*</b> Almond sponge cake with mascarpone & red berries*	7,80e	
	Sorbetes y helados* <b>Sorbets i gelats*</b> Sorbets and ice cream*	5,70e	
	Surtido de quesos* <b>Assortiment de formatges*</b> Cheese plate*	8,00e	14,00e
	Tartas caseras <b>Pastissos casolans</b> Homemade cakes	6,30e	

\* Sin gluten / Sense gluten / Gluten free

\*\* Opción sin gluten / Opció sense gluten / Gluten free options