



champagne
BAR

*Il y a des traditions qui ne se démodent jamais.
À Barcelone, le vermouth, les conserves et les tapas font
partie d'un art de vivre et de partager autour de la table.*



L'Apéritif

Petits plaisirs à partager.

Coques au naturel	17€
Moules marinées	9,5€
Palourdes au naturel	14,5€
Chips artisanales assaisonnées	4€
Olives Gordal <i>Charnues, intenses et assaisonnées</i>	6€
Gildas	8€
Vermouth Miramar <i>Moule, anchois, olive, ventrèche de thon et escabèche artisanale</i>	15€

De la Terre et de la Mer

Tradition et produits d'exception.

Anchois de Cantabrie 00 18€
Calibre sélectionné et perles d'olive sphériques

Tataki de thon Balfegó 18€
Le meilleur thon accompagné d'une sauce miso

Salade russe 10€
Notre recette maison avec ventrèche de thon

Cecina de Wagyu A4 14€
Saveur intense, servie avec pain soufflé

Jambon ibérique 100 % bellota 32€
Tranché à la main

Sélection de fromages catalans 25€
Confiture de figues, pâte de coing et noix

Imperial Gold Caviar (30 g) 96€
Avec blinis et crème fraîche

Pour Accompagner

Pain à la tomate 5€

Pain au levain 4€

Frites 5€

À Partager

Recettes pensées pour le centre de la table.

Patatas bravas de la Barceloneta 8€
Avec une touche épicée et aïoli maison

Croquettes de jambon ibérique 16€
Très crémeuses et faites maison

Piments de Padrón 8€
Avec une touche de zeste de citron vert

Fleur d'artichaut 14€
Avec poitrine Maldonado, romesco à l'ail noir et pignons

Poulpe grillé 20€
Sur une crème de patate douce et une touche de kimchi

Calamars à l'andalouse 20€
Accompagnés d'une sauce rouille au safran

Gambas fraîches de Vilanova 27€
Cuites au sel, directement de la mer

Cocotte de moules du Delta 12€
Sauce marinière artisanale

Sobrassada de Cesc Reina 20€
Grillée avec fromage Tou dels Til·lers, miel et pignons

Gyoza de légumes 10€
Bouchée végétarienne et sauce sweet chili

Du Potager

Produits de saison.

Caprese de burratina 20€
Tomates cerises à maturité, burratina et pesto de basilic

Salade César 20€
La classique, croquante et savoureuse, avec notre sauce

Salade Miramar 18€
Pastèque, feta, menthe et beaucoup de couleur

Entre deux pains

Une sélection à savourer sans se presser.

Wagyu Burger 24€
Oignons caramélisés, cheddar fondu, laitue et sauce chipotle

Sandwich végétal 18€
Vegan, avec houmous, avocat, tomate et roquette

Club sandwich 20€
Pain focaccia, bacon, poulet, œuf, tomate et laitue

Croque truffé 16€
Pain focaccia, jambon et fromage fondu à la truffe

Taco de cochinita pibil 22€
Viande effilochée aux agrumes et aux épices

Servis avec des frites

Une Touche Sucrée

La fin parfaite.

Mousse de crème catalane 8€
Sur biscuit

Brownie au chocolat 8€
Accompagné de glace vanille et de fruits secs caramélisés

Cheesecake 8€
Aux fruits rouges et coulis de myrtilles maison

Helados Sandro Dessì 7€
Chocolat, vanille, fraise ou pistache

Selección de frutas 8€
Fruits de saison fraîchement coupés

Informations sur les allergènes disponibles





Cava, Corpinnat et Champagne



Juvé & Camps Rosé	12€	40€
Juvé & Camps Reserva de la Familia	14€	50€
Veuve Clicquot Brut	20€	88€
Veuve Clicquot Brut Rosé	22€	94€
Ruinart Brut		95€
Gramona Celler Batlle		98€
Moët & Chandon Brut Impérial		120€
Louis Roederer Cristal		450€

Vins Blancs

Fenomenal · Rueda	9€	30€
Gregal · Penedès	9€	32€
Idoia Blanc · Catalunya	10€	36€
El Jardín de Lucía · Rías Baixas		48€
Joseph Drouhin Laforêt · Bourgogne		58€
Belondrade y Lurton · Rueda		96€

Vins Rosés



Aurora d'Espiells · Penedès

9€

30€

XF Sierra Cantabria · Rioja

58€

Vins Rouges

Mas Collet · Montsant

9€

28€

L'Equilibrista · Catalunya

10€

38€

Casa Vella · Penedès

10€

30€

Pagos de Anguix · Ribera del Duero

40€

Camins del Priorat · Priorat

58€

Mauro · Castilla y León

68€

La Fleur de Rocheyron · Bordeaux

96€

Cocktails

Ginger Caipiroska

20€

Vodka, gingembre frais, citron vert et vanille

Mojito

20€

Rhum, citron vert frais, menthe et soda

Dry Martini

20€

Gin, vermouth sec et olive

Old Fashioned

20€

Whisky, bitter aromatique et zeste d'orange

Whisky Sour

20€

Whisky, jus de citron frais et blanc d'œuf

Pisco Sour

20€

Pisco, jus de citron frais et blanc d'œuf

Moscow Mule

20€

Vodka, citron vert frais et ginger beer

Espresso Martini

20€

Vodka, vanille, fruit de la passion et une coupe de cava

Porn Star Martini

20€

Vodka, vanille, fruit de la passion et une coupe de cava

French 75

22€

Gin, citron frais et champagne

Spicy Margarita

20€

Tequila, piment, citron vert frais et une touche de Tajín