

SALADS
SALADES

Caprese salad
with burrata cheese
Salade caprese
de burratina



Red quinoa, kale,
cashews and
marinated salmon
salad
Salade de quinoa
rouge, chou frisé,
noix de cajou et
saumon mariné

Caesar salad
Salade César

HOT
DISHES
PLATS
CHAUDS



FRESH PASTA PÂTES FRAÎCHES
Maccheroni 12€
Pappardelle 14€
with: pesto /Bolognese
Truffled with Parmesan shavings
avec : Bolognaise / Pesto
Truffe aux copeaux de Parmesan

Fish of the day with 26€
seasonal vegetables
and seaweed
Poisson du jour aux légumes de
saison et algues

Old beef fillet with 27€
porcini mushroom cream,
shallots and potato terrine
Filet de bœuf à maturation à la
crème de cèpes, échalotes
et terrine de pommes de terre

APPETIZERS
APÉRITIFS



- Anchovies from L'Escala with "cristal" bread 15€
Anchois de L'Escala avec pain "cristal"
- Wagyu cured meat with "cristal" bread 14€
Viande de wagyu séché avec pain "cristal"
- Homemade boletus croquettes (6 u.) 10€
Croquettes de cèpes maison (6 un.)
Guacamole with nachos 12€
Guacamole aux nachos
- 1/2 serving Iberian ham with
"cristal" bread 14€
1/2 portion de jambon ibérique
avec pain "cristal"
- Tuna tataki with fresh daikon salad 14€
Tataki de thon avec salade
de daikon frais
- Cheese assortment with
"coca" bread and jam 20€
Assortiment de fromages avec
pain de coca et confiture

DESSERTS

Chocolate brownie,
caramelized peanuts
and chocolate ice cream
Brownie au chocolat, pralinés
et glace chocolat

Cheesecake, red berries
and cranberry sauce
Cheesecake, fruits rouges
et sauce aux canneberges

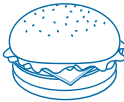
Seasonal fruit salad
Salade de fruits saison

Dessert of the day
Dessert du jour

Ice cream of your choice
Glace au choix



SANDWICHES SANDWICHES



- Old cow burger, caramelized, cheddar onion,
lettuce and cucumber 20€
Burger de vache à maturation, oignon caramélisé,
cheddar, laitue et concombre
- Vegetarian sandwich with hummus, avocado,
tomato, arugula and sprouts 20€
Sandwich végétal avec houmous, avocat, tomate,
roquette et pousses
- Club Sandwich with chicken, bacon, lettuce,
tomato, egg and mayonnaise 20€
Club Sandwich au poulet, bacon, laitue, tomate,
œuf et mayonnaise
- Tou dels til.lers cheese, ham and
tartufata sandwich 20€
Sandwich au fromage Tou dels til.lers,
york et tartufata

COCKTAILS 14€



APEROL SPRITZ
Aperol / Cava / Soda
Apérol / Cava / Soda

FROZEN MARGARITA
Don Julio / Cointreau / Lime / Salt
Don Julio / Cointreau / Citron vert / Sel

MOJITO
Havana 7 / Mint / Lime / Syrup / Soda
Havana 7 / Menthe / Citron vert / Sirop / Soda

WATERMELONJITO
Havana 7 / Watermelon / Mint /
Lime / Syrup
Havana 7 / Pastèque / Menthe
Citron Vert / Sirop

CAIPIRINHA
Ypioca prata / Lime / Syrup
Ypioca prata / Citron vert / Sirop

STRAWBERRY CAIPIROSKA
Grey Goose / Strawberry / Lime / Syrup
Grey Goose / Fraise / Citron Vert / Sirop

LONG ISLAND ICED TEA
Vodka / Gin / Ron / Tequila
Cointreau/ Lemon / Coca-Cola
Vodka / Gin / Ron / Tequila
Cointreau / Citron / Coca-Cola

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI
Havana 3 / Strawberry / Lime / Syrup
Havana 3 / Fraise / Citron Vert / Sirop

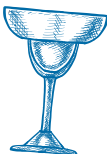
PIÑA COLADA
Havana 3 / Coconut / Pineapple
Havana 3 / Noix de Coco / Ananas

WITHOUT ALCOHOL
SANS ALCOOL 10€

VIRGIN APPLE MOJITO
Apple, Mint, Lime, Soda
Pomme, Menthe, Citron Vert, Soda

RED COOLER
Watermelon, Passion Fruit,
Ginger, Lime
Pastèque, Fruit de la Passion,
Gingembre, Citron Vert

Virgin Piña Colada
Pineapple, Coconut
Ananas, Noix de Coco



Cellar Cellier



CAVA		
Juvé & Camps Reserva de la Família DO Cava	8€	32€
ROSE CAVA CAVA ROSÉ		
Juvé & Camps Brut Rosé DO Cava	8€	30€
CHAMPAGNE		
Taittinger Brut Réserve AOC Champagne	14€	79€
WHITE WINES VINS BLANCS		
Gregal d'Espiells Juvé & Camps DO Penedès	6€	25€
Menade Verdejo Ecológico DO Rueda	6€	26€
Costers de Vinya AT Roca DO Penedès	6€	25€
ROSE WINE VIN ROSÉ		
Aurora d'Espiells Juvé & Camps DO Penedès	6€	25€
RED WINES VINS ROUGES		
Casa Vella d'Espiells Juvé & Camps DO Penedès	6€	26€
Mas Collet Celler de Capçanes DO Montsant	6€	27€
Solabal Crianza DOCa Rioja	6€	26€