

MENU

ENTRÉES • ENTRIES

	Pain de “coca” et tomate Bread of “coca” and tomato	4,70€
	Patatas bravas Sauce brava et lactonesa à l'ail noir Patatas bravas Brava sauce and lactonesa with black garlic	9,00€
	Croquettes de jambon (4 unités) Ham croquettes (4 units)	10,00€
	Croquettes de calamars (4 unités) Squid croquettes (4 units)	10,00€
	Trinchat Avec botifarra noire, blanche de pages et bacon Trinchat With black botifarra, white pagés and bacon	14,00€
	Soupe à l'oignon Avec pain croustillant au fromage Onion soup With crispy cheese bread	13,00€
	Cannellonis de boeuf et champignons Beef and mushroom cannelloni	14,00€
	Escargots “a la llauna” “Ail i oli”, romesco Snails “a la llauna” “Garlic i oli”, romesco	18,00€
	Table de charcuteries ibériques Chorizo, Longe Marinée (Sierra de Jabugo), Épaule de Jambon (Arturo Sanchez), Fromage Manchego D.O.P. (Troisième) Iberian charcuterie table Chorizo, Marinated Loin (Sierra de Jabugo), Ham Shoulder (Arturo Sanchez), Manchego D.O.P. (Third)	22,00€
	Épaule de jambon ibérique (110gr) Pan de torta et tomate hang Iberian ham shoulder (110gr) Pan of torta and tomato hang	24,00€
	Steak tartare Échalotes, ciboulette, concombres, câpres, jaune d'oeuf, moutarde, huile d'olive, lea et perrins Steak tartare Shallots, chives, cucumbers, capers, egg yolk mustard, olive oil, lea and perrins	24,00€

SALADES • SALADS

	Esqueixada de morue Poivron, oignon et olives kalamata Esqueixada of cod Pepper, onion and kalamata olives	14,00€
	Salade de figues, burrata et jambon ibérique avec réduction de vinaigre balsamique / Fig, burrata and Iberian ham salad with balsamic vinegar reduction	16,00€
	Salade de chèvre Vinaigrette aux noix, raisins secs et fruits rouges Goat cheese salad Walnuts, raisins and red fruit vinaigrette	14,00€
	Salade de ventrèche d'anchois et de thon Anchovy and tuna belly salad	16,00€
	Tartare de saumon Mousse d'avocat et vinaigrette à la mangue Salmon tartare Avocado mousse and mango vinaigrette	16,00€

RIZ • RICE

	Riz au poulpe prix par personne (<i>minimum pour 2 personnes</i>) Octopus rice price per person (<i>minimum for 2 people</i>)	19,00€
	Arroz del señorito prix par personne Calamars, crevettes, palourdes (<i>minimum pour 2 personnes</i>) Arroz del señorito price per person Calamari, prawns, clams (<i>minimum for 2 people</i>)	19,00€
	Riz secret ibérique et asperges prix par personne (<i>minimum pour 2 personnes</i>) Iberian secret rice and asparagus price per person (<i>minimum for 2 people</i>)	20,00€

VIANDES • MEATS

	Burger de vache Oignon, tomate, laitue, fromage cheddar et sauce barbecue Burger Ceba, tomàto, lettuce , cheddar cheese and barbecue sauce	17,00€
	Magret d'anec Chutney de pomme grammy smith et triple sec Duck Magret Green grapefruit and triple sec chutney	25,00€
	Cochon de lait à basse température Purée de pomme de terre et pomme verte Suckling pig at low temperature Mashed potato and green apple	22,00€
	Moelleux de porc Aux pruneaux et purée de pomme de terre Sweet pork galta With prunas and mashed potato	14,00€
	Boulettes de viande à la seiche Meatloaf with cuttlefish	17,00€

VIANDES GRILLÉES • GRILLED MEATS

	Picanton	14,00€
	Côtelettes d'agneau Lamb chops	20,00€
	Viande grillée (Prix par personne) Entille, poulet, botifarra, steak Grilled meat (Price per person) Entrena, chicken, botifarra, churrasco	20,00€
	Secret ibérique Espàrrecs i patata ratte Iberian secret Espàrragos y patata ratte	24,00€
	Entrecote sauce au porto Entrecote with port sauce	25,00€
	Vieux steak de vache Crème de foie et Porto Old cow steak Liver cream and Porto	28,00€
	Escalope basse vieille de vache 1 kg Low cutlet old cow 1 kg	65,00€

POISSON • FISH

	Patte de poulpe Émulsion de pommes de terre et paprika Octopus leg Potato and paprika emulsion	24,00€
	Cabillaud grillé Marinade et pomme de terre ratte Grilled cod Marinade and fingerling potatoes	25,00€
	Saumon Émulsion de pommes de terre, poireaux et fenouil Salmon Potato, leek and fennel emulsion	24,00€

DESSERT

	Panna cota à la noix de coco Crumble et sorbet framboise Coconut panna cotta Crumble and raspberry sorbet	8,00€
	Tiramisu noisettes et caramel Hazelnut and toffee tiramisu	8,00€
	Gâteau tatin Mousse de pomme, crumble et caramel beurre salé Tatin cake Apple mousse, crumble and salted butter caramel	7,00€
	Crème aux œufs Egg custard	5,00€
	Crema catalana	5,00€
	Cheesecake aux fruits rouges Cheesecake with red berries	8,00€

DON
Pernil
RESTAURANT

CARTE DES VINS • WINE MENU

VINS ROUGES • RED WINES

Celeste D.O. Ribera del Duero (Tinta fina)	16,00€
Quinta do castro (Tinta roriz, touriga franca)	18,00€
Matsu “EL PICARO” D.O. Toro (100 % d’encre de taureau) (100% bull ink)	16,00€
Matsu “EL RECIO” D.O. Toro 14 mois en fûts • 14 months in barrels (100% Tinta de Toro)	23,00€
Mimetic (Garnacha tinta, Monastrell)	18,00€
Garnacha fosca du Priorat Garnacha Fosca from Priorat (100% Grenache)	22,00€
Indigena (Garnacha)	22,00€
San Vicente de la Sonsierra López de Haro D.O.C Rioja (Tempranillo, Mazuelo)	17,00€
Jaros D.O Ribera del Duero (Tempranillo)	15,00€
Alento Adega Monte Branco (Arinto, Antão Vaz, Roupeiro)	32,00€

VINS BLANCS • WHITE WINES

Ikigall (Xarello, Malvasia de Sitges)	18,00€
Marques de Vizhoja, Rias Baixas (100 % Albariño)	14,00€
Martin Codax, D.O. Rías Baixas (100 % Albariño)	20,00€
Libális freeze , Vallée de Sadacia Libális freeze, Sadacia Valley (Muscat à petit grain, Viura, Malvasia)	15,00€
Cosmic (Xarello, Sauvignon Blanc)	20,00€
La Boscana D.O. costers del Segre (Chardonnay, Viognier)	14,00€
La Tortuga Veloz D.O. Rueda (Verdejo)	14,00€
La Imprudent (Garnacha)	14,00€
Tres Pilaes D.O. Rueda (Verdejo)	14,00€
Bouza do rei D.O. Rías Baixas (100 % Albariño)	22,00€

CAVA

Agusti Torello Mata D.O. Cava Sant Sadurni d’Anoia	24,00€
Martinez Rosé, Rimarts (pinot noir, grenache)	23,00€

CHAMPAGNE

Louis Roederer	82,00€
-----------------------	---------------

DON
Pernil
RESTAURANT