

# LE BOUCHON

WINES & EATERY  
TAVERN

## NUESTRAS TAPAS

Aceitunas en aliño casero (Pelotín, Verdial, Gordal)	3,85
Nuestra ensaladilla	6,25
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	2,55
Nuestras bravas	6,50
Bomba Barcelona	4,85
Pimientos del Padrón fritos	5,75
Calamar a la Andaluza, salsa tomate a la vainilla y cítricos	12,25
Anchoas del Cantábrico oro (6 filetes) y pan con tomate	18,50
Jamón ibérico Reserva	14,00
Chorizo ibérico Reserva	12,50
Selección de quesos artesanos	19,00
Callos (tripa de ternera con garbanzos de Tordesillas)	9,75
Albóndigas con sepia	11,25

## NUESTROS PANES

Pan de coca con tomate	3,60
Pan rústico	2,30

### VERMUTS

Yzaguirre rojo	3,50
Yzaguirre blanco	3,25
La Quintinye Royal	6,00
L'Aperitivo Martini Bianco o Rosso	4,00

### APERITIVOS

Campari Soda	4,50
Negroni	6,50
Aperol Spritz	6,00
Sangría	6,00
Jerez La Ina	3,50

## SUGERENCIAS DEL CHEF

Salmorejo andaluz con huevo duro y jamón ibérico	6,70
Ensalada de tomate cherry, chía, arándano y vinagreta de Balsámico	10,50
Espárragos verdes con pannacota	5,90
Ensalada de endivias, queso azul y vinagreta de Módena	8,95
Salmón marinado en soja y mirin, wakame, aguacate y sésamo	10,20
Pulpo al horno, mojo picón, patata mortero y tierra de aceituna	18,50
Lomo bajo de ternera a la parrilla en aceite de romero y tomillo	22,50

## POSTRES CASEROS

Mousse de chocolate 70% cremoso de haba tonka y frutas de temporada	5,85
Sablé cremoso de lima-limón, merengue flameado y piel confitada cítrica	5,95
Fruta de la pasión, bizcocho de cacao y mousse chocolate con leche	5,75

## NUESTRA BODEGA

	COPA	BOTELLA
<b>VINOS BLANCOS</b>		
Violet, D.O. Penedès	3,50	17,00
Vora La Mar, D.O. Alella	4,50	23,50
Menade, D.O. Rueda	3,50	17,00
Pazo de Pegullal, D.O. Rias Baixas	4,50	23,50

### VINOS ROSADOS

Tremendus, D.O.Ca. Rioja	3,00	14,00
Via Terra, D.O. Terra Alta	4,25	22,50

### VINOS TINTOS

Donyet, D.O. Montsant	4,50	23,50
Rocaplana, D.O Penedès	4,50	23,50
Viña Sastre , D.O. Ribera del Duero	4,25	22,50
Altún Crianza, , D.O.ca. Rioja	4,25	22,50

### CAVAS Y CHAMPAGNE

Codorníu Brut Cuvée 1872, D.O. Cava	4,75	24,00
Codorníu Rosé Cuvée 1872, D.O. Cava	5,00	26,50
Louis Roederer Brut Premier, A.O.C. Champagne	9,75	68,00

Pregunte por nuestras opciones vegetarianas y veganas

Carta diseñada por el Chef Xavier Lahuerta

Precios en euros. IVA incluido.  
En caso de alergias o intolerancias alimentarias,  
por favor, consulte a nuestro personal.

# LE BOUCHON

WINES & EATERY  
TAVERN

## OUR TAPAS

Artisan olives ('Pelotín, Verdial, Gordal')	3,85
Our Olivier salad	6,25
Iberian jamón croquette (ut.)	2,55
Our 'Bravas' spicy potatoes	6,50
Barcelona's 'Bomba'	4,85
'Padrón' fried peppers	5,75
Roman style calamari, vanilla tomato sauce, citrus	12,25
Cantabrian anchovies (6 filets) & bread with tomato	18,50
Iberian ham	14,00
Iberian chorizo	12,50
Artisan cheese selection	19,00
Beef tripe with chickpeas from Tordesilla ('callos')	9,75
Meatballs with cuttlefish	11,25

## OUR BREADS

'Coca' bread with tomato	3,60
Rustic bread	2,30

## VERMOUTHS

	GLASS
Yzaguirre red	3,50
Yzaguirre white	3,25
La Quintinye Royal	6,00
L'Aperitivo Martini Bianco or Rosso	4,00

## CHEF'S SUGGESTIONS

Andalusian 'salmorejo' with hard-boiled egg and Iberian jamón	6,70
Cherry tomatoes salad, chia seeds, blueberries and balsamic dressing	10,50
Green asparagus with panna cotta	5,90
Endives salad, blue cheese and Modena dressing	8,95
Soy and mirin marinated salmon, wakame, avocado and sesame seeds	10,20
Oven cooked octopus, 'mojo picón', potato and olive accompaniment	18,50
Grilled beef rump steak in Rosemary and thyme olive oil	22,50

## HOMEMADE DESSERTS

70% Chocolate mousse, tonka bean cream and seasonal fruits	5,85
Lime-lemon creamy shortbread, flamed meringue and candied citrus skin	5,95
Passionfruit, cocoa sponge and milk chocolate mousse	5,75

## APERITIFS

	GLASS
Campari Soda	4,50
Negroni	6,50
Aperol Spritz	6,00
Sangria	6,00
Sherry La Ina	3,50

## WINES & MORE

	GLASS	BOTTLE
<b>WHITE WINES</b>		
Violet, D.O. Penedès	3,50	17,00
Vora La Mar, D.O. Alella	4,50	23,50
Menade, D.O. Rueda	3,50	17,00
Pazo de Pegullal, D.O. Rias Baixas	4,50	23,50

## ROSÉ WINES

Tremendus, D.O.Ca. Rioja	3,00	14,00
Via Terra, D.O. Terra Alta	4,25	22,50

## RED WINES

Donyet, D.O. Montsant	4,50	23,50
Rocaplana, D.O Penedès	4,50	23,50
Viña Sastre , D.O. Ribera del Duero	4,25	22,50
Altún Crianza, , D.O.ca. Rioja	4,25	22,50

## CAVAS AND CHAMPAGNE

Codorníu Brut Cuvée 1872, D.O. Cava	4,75	24,00
Codorníu Rosé Cuvée 1872, D.O. Cava	5,00	26,50
Louis Roederer Brut Premier, A.O.C. Champagne	9,75	68,00

Ask for our vegetarian and vegan options

Menu designed by Chef Xavier Lahuerta

Prices in euros. VAT included.  
In case of food allergies or intolerances,  
please ask our staff.