

# LE BOUCHON

WINES & EATERY

## TAVERN

### NUESTRAS TAPAS

Aceitunas en aliño casero	4,00
Nuestra ensaladilla rusa	6,25
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	2,55
Croqueta de pollo rustido con alioli (ud.)	1,80
Nuestras bravas	6,50
Bomba Barcelona	5,25
Pimientos de Padrón fritos	5,75
Calamar a la romana y salsa tomate a la vainilla	12,50
Coca de Llaneras con tomate y fuet	4,50
Jamón ibérico Reserva	15,00
Chorizo ibérico Reserva	12,00
Tabla de queso de pastoreo del Pirineo	19,00
Embutido del Pirineo	3,75
Espárragos verdes con pannacota	6,50
Calabacín en carpaccio con rúcula selvática y polen de abeja	5,50
Tartar de remolacha con hummus	12,00
Alcachofas en aceite con jamón ibérico	9,00
Boquerón en vinagre con tomate cassé	7,50
Anchoas del Cantábrico (6 filetes) y pan con tomate	18,50
Mejillones de roca en vinagreta de cítrico y albahaca	10,50
Tartar de salmón marinado con tomate y aguacate	14,00

### MOLLETE DE ACEITE CON...

Escalivada con anchoa del Cantábrico	5,50
Tomate de Calea con ventresca de atún en aceite	4,75
Berenjena asada al ahumado de roble con queso de cabra	4,75
Guacamole con rúcula selvática y queso azul	4,50
Embutido del Pirineo	3,75

### SUGERENCIAS DEL CHEF

Macarrones con sobrasada al chocolate blanco	11,00
Huevos de corral fritos con jamón ibérico	12,50
Pulpo con mojo picón	19,50
Costilla de cerdo ibérico a la canela	14,50
Lomo bajo de ternera a la parrilla en aceite de romero	24,00
Meloso de costilla de ternera con puré de apio nabo	15,50
Albóndigas guisadas con sepia de la costa	11,50
Callos (tripa de ternera con garbanzos de Tordesillas)	9,75
Crema de calabaza asada a la vainilla con ravioli de foie	9,50

### ENSALADAS

Tomate del Maresme, rúcula selvática, queso de cabra de leche cruda en aceite al tomillo y pepitas de calabaza	12,40
Quinoa bio, cherry confitado, espárragos verdes a la manzanilla, pepino en aceite de oliva virgen extra y aceituna kalamata	11,50
Sardina ahumada en aceite con ensalada mézclum, naranja, emulsión de cítrico y semillas de amapola	11,75
Salmón marinado con arroz basmati, alga wakame, aguacate al chile y edamame	12,50
Paté de berenjena ahumada y setas con endibia roja	10,50

### POSTRES CASEROS

Tatin de manzana a la vainilla	5,50
Tarta tibia de queso casera	5,50
Mousse de chocolate 70% y cremoso de haba tonka	5,85
Sablé cremoso de lima-limón, merengue flameado y piel cítrica confitada	5,95
Fruta de la pasión, bizcocho de cacao y mousse de chocolate con leche	5,75

### NUESTRA BODEGA

#### VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
Violet, D.O. Penedès	3,50	17,00
Apecar, 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
Polvorete, D.O. Bierzo	--	17,00
Batlliu Biu, D.O. Costers del Segre	--	25,50

#### VINOS ROSADOS

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

#### VINOS TINTOS

Ales Negres, D.O. Empordà	3,50	17,00
Pegaso Zeta, D.O. Cebreros	4,50	23,50
Rocaplana, D.O. Penedès	4,50	23,50
Finca La Montesa, D.O.ca. Rioja	4,25	22,50
Mas Oller Pur, D.O. Costers del Segre	--	23,00
Venta las Vacas, D.O. Ribera del Duero	--	25,50
Unsi, D.O. Navarra	--	24,00
Furvus, D.O. Montsant	--	28,00

#### CAVAS Y CHAMPAGNE

Oriol Rossell Brut Cuvée Especial, D.O. Cava	4,50	23,50
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

### NUESTROS COCKTAILS

Mimosa	6,00	Bloody Mary	7,50
Aperol Spritz	7,50	Expresso Martini	8,00
Sangría	7,50	Moscow Mule	7,50
Mojito	8,00	Cosmopolitan	7,50
Margarita	8,00	Negroni	8,00

Pregunte por nuestras opciones vegetarianas y veganas

Carta diseñada por el Chef Xavier Lahuerta

# LE BOUCHON

WINES & EATERY

## TAVERN

### LES NOSTRES TAPES

Olives en amaniment casolà	4,00
La nostra ensaladilla russa	6,25
Croqueta de pernil ibèric (ut.)	2,55
Croqueta de pollastre rostit amb allioli (ut.)	1,80
Les nostres braves	6,50
Bomba Barcelona	5,25
Pebrots del Padró fregits	5,75
Calamar a la romana i salsa de tomàquet a la vainilla	12,50
Coca de Llavaneres amb tomàquet i fuet	4,50
Pernil ibèric Reserva	15,00
Xoriço ibèric Reserva	12,00
Taula de formatge de pasturatge del Pirineu	19,00
Embotit del Pirineu	3,75
Espàrrecs verds amb pannacota	6,50
Carabassó en carpaccio amb ruca selvàtica i pol·len d'abella	5,50
Tartar de remolatxa amb hummus	12,00
Carxofes en oli amb pernil ibèric	9,00
Seitó en vinagre amb tomàquet cassé	7,50
Anxoves del Cantàbric (6 filets) i pa amb tomàquet	18,50
Musclos de roca en vinagreta de cítric i alfàbrega	10,50
Tartar de salmó marinat amb tomàquet i alvocat	14,00

### MOLLETE D'OLI AMB...

Escalivada amb anxova del Cantàbric	5,50
Tomàquet de Calea amb ventresca de tonyina en oli	4,75
Albergínia rostida al fum de roure amb formatge de cabra	4,75
Guacamole amb ruca selvàtica i formatge blau	4,50
Embotit del Pirineu	3,75

### SUGGERIMENTS DEL XEF

Macarrons amb sobrassada al xocolata blanc	11,00
Ous de corral fregits amb pernil ibèric	12,50
Polp amb 'mojo picón'	19,50
Costella de porc ibèric a la canyella	14,50
Llom baix de vedella a la graella en oli de romaní	24,00
Melós de costella de vedella amb puré de celeri	15,50
Mandonguilles guisades amb sípia de la costa	11,50
'Callos' (budell de vedella amb cigrons de Tordesillas)	9,75
Crema de carabassa rostida a la vainilla amb ravioli de foie	9,50

### AMANIDES

Tomàquet del Maresme, ruca selvàtica, formatge de cabra de llet crua en oli a la farigola i llavors de carabassa	12,40
Quinoa bio, cherry confitat, espàrrecs verds a la camamilla, cogombre en oli d'oliva verge extra i oliva kalamata	11,50
Sardina fumada en oli amb amanida mesclum, taronja, emulsió de cítric i llavors de rosella	11,75
Salmó marinat amb arròs basmati, alga wakame, alvocat al bitxo i edamame	12,50
Paté d'albergínia fumada i bolets amb endívia vermella	10,50

### POSTRES CASOLANES

Tatin de poma a la vainilla	5,50
Pastís casolà de formatge	5,50
Mousse de xocolata 70% i cremós de fava tonka	5,85
Sablé cremós de llima-llimona, merenga flamejada i pell cítrica confitada	5,95
Fruita de la passió, bescuit de cacau i mousse de xocolata amb llet	5,75

### LA NOSTRA BODEGA

#### VINS BLANCS

	COPA	AMPOLLA
Violet, D.O. Penedès	3,50	17,00
Apecar, 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
Polvorete, D.O. Bierzo	--	17,00
Batlliu Biu, D.O. Costers del Segre	--	25,50

#### VINS ROSATS

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

#### VINS NEGRES

Ales Negres, D.O. Empordà	3,50	17,00
Pegaso Zeta, D.O. Cebreros	4,50	23,50
Rocaplana, D.O. Penedès	4,50	23,50
Finca La Montesa, D.O.ca. Rioja	4,25	22,50
Mas Oller Pur, D.O. Costers del Segre	--	23,00
Venta las Vacas, D.O. Ribera del Duero	--	25,50
Unsi, D.O. Navarra	--	24,00
Furvus, D.O. Montsant	--	28,00

#### CAVES I CHAMPAGNE

Oriol Rossell Brut Cuvée Especial, D.O. Cava	4,50	23,50
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

### ELS NOSTRES COCKTAILS

Mimosa	6,00	Bloody Mary	7,50
Aperol Spritz	7,50	Expresso Martini	8,00
Sangria	7,50	Moscow Mule	7,50
Mojito	8,00	Cosmopolitan	7,50
Margarita	8,00	Negroni	8,00

Pregunti per les nostres opcions vegetarianes i veganes

Carta dissenyada pel Xef Xavier Lahuerta

# LE BOUCHON

## WINES & EATERY

### TAVERN

## OUR TAPAS

Artisan olives with homemade brine	4,00
Our Russian salad	6,25
Iberian jamón croquette (ut.)	2,55
Roasted chicken croquette with alioli (ut.)	1,80
Our 'Bravas' spicy potatoes	6,50
Barcelona's 'Bomba'	5,25
Padrón' fried peppers	5,75
Roman style calamari and vanilla tomato sauce	12,50
Llavaneras 'coca' bread with tomato and fuet	4,50
Iberian jamón	15,00
Iberian chorizo	12,00
Pyrenees shepherds cheese board	19,00
Pyrenees cured meats	3,75
Green asparagus with panna cotta	6,50
Zucchini carpaccio, wild aurugula and bee polen	5,50
Purple beetroot tartar with arab hummus	12,00
Artichokes in olive oil with iberian ham	9,00
Anchovy in vinegar with tomato cassé	7,50
Cantabrian anchovies (6 filets) & bread with tomato	18,50
Rock mussels in citrus and basil dressing	10,50
Marinated salmon tartare with tomato and avocado	14,00

## OLIVE OIL TRENCHER WITH...

Roasted vegetables with Cantabrian anchovy	5,50
Calea tomato with tuna belly in olive oil	4,75
Oak smoke roasted aubergine with goat cheese	4,75
Guacamole with wild aurugula and blue cheese	4,50
Pyrenees cured meats	3,75

## CHEF'S SUGGESTIONS

Sobrasada meat macarroni with white chocolate	11,00
Free range fried eggs with iberian ham	12,50
Octopus with 'mojo picón'	19,50
Iberian pork rib with cinnamon	14,50
Grilled beef rump steak in Rosemary olive oil	24,00
Mellow beef rib with celeriac puree	15,50
Meatballs and Mediterranean cuttlefish stew	11,50
Beef tripe with chickpeas from Tordesilla ('callos')	9,75
Roasted pumpkin cream with vanilla and foie ravioli	9,50

## SALADS

Maresme tomatoes, wild aurugula, raw goat cheese with thyme olive oil and pumpkin seeds	12,40
Bio quinoa, cherry tomato confit, chamomile green asparagus, cucumber with virgin olive oil and kalamata olive	11,50
Smoked sardine in olive oil with mixed leaves salad, orange, citrus emulsion and poppy seeds	11,75
Marinated salmon with basmati rice, wakame seaweed, chili avocado and edamame	12,50
Smoked aubergine paté with mushrooms and red endive	10,50

## HOMEMADE DESSERTS

Apple tatin with vanilla	5,50
Artisan cheese pie	5,50
70% Chocolate mousse and tonka bean cream	5,85
Lime-lemon creamy shortbread, flamed meringue and candied citrus skin	5,95
Passionfruit, cocoa sponge and milk chocolate mousse	5,75

## WINES & MORE

### WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
Violet, D.O. Penedès	3,50	17,00
Apecar, 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
Polvorete, D.O. Bierzo	--	17,00
Batlliu Biu, D.O. Costers del Segre	--	25,50

### ROSÉ WINES

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

### RED WINES

Ales Negres, D.O. Empordà	3,50	17,00
Pegaso Zeta, D.O. Cebreros	4,50	23,50
Rocaplana, D.O. Penedès	4,50	23,50
Finca La Montesa, D.O.ca. Rioja	4,25	22,50
Mas Oller Pur, D.O. Costers del Segre	--	23,00
Venta las Vacas, D.O. Ribera del Duero	--	25,50
Unsi, D.O. Navarra	--	24,00
Furvus, D.O. Montsant	--	28,00

### CAVAS AND CHAMPAGNE

Oriol Rossell Brut Cuvée Especial, D.O. Cava	4,50	23,50
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

## OUR COCKTAILS

Mimosa	6,00	Bloody Mary	7,50
Aperol Spritz	7,50	Expresso Martini	8,00
Sangria	7,50	Moscow Mule	7,50
Mojito	8,00	Cosmopolitan	7,50
Margarita	8,00	Negroni	8,00

Ask for our vegetarian and vegan options

Menu designed by Chef Xavier Lahuerta

# LE BOUCHON

WINES & EATERY  
TAVERN

## NOS TAPAS

Olives en vinaigrette maison	4,00
Notre Salade Russe	6,25
Croquette de jambon Ibérique (ut.)	2,55
Croquette de poulet rôti à l'aioli (ut.)	1,80
Nos 'Bravas' (pommes de terres épicées)	6,50
'Bombe' de Barcelone	5,25
Poivrons de Padrón frits	5,75
Calmars à la Romaine et sauce tomate à la vanille	12,50
Pain 'coca' de Llaneras à la tomate avec fouet	4,50
Jambon Ibérique	15,00
Chorizo Ibérique	12,00
Plateau de fromages de pâturage Pyrénéen	19,00
Charcuterie des Pyrénées	3,75
Asperges vertes à la panna cota	6,50
Carpaccio de courgettes à la roquette et au pollen d'abeille	5,50
Tartare de betteraves au houmous	12,00
Artichauts à l'huile et au jambon Ibérique	9,00
Anchois au vinaigre au tomate cassé	7,50
Anchois du Cantabrique (6 filets) et pain à la tomate	18,50
Moules en vinaigrette d'agrumes et basilic	10,50
Tartare de saumon mariné à la tomate et à l'avocat	14,00

## MUFFIN À L'HUILE AVEC...

'Escalivada' aux anchois du Cantabrique	5,50
Tomate Calea avec ventrèche de thon à l'huile	4,75
Aubergine rôtie à la fumée de chêne et au fromage de chèvre	4,75
Guacamole avec roquette et fromage bleu	4,50
Charcuterie des Pyrénées	3,75

## SUGGESTIONS DU CHEF

Macaroni à la 'sobrasada' au chocolat blanc	11,00
Œufs de ferme frits au jambon Ibérique	12,50
Poulpe au 'mojo picón'	19,50
Côte de porc ibérique à la cannelle	14,50
Filet de boeuf grillé à l'huile de romarin	24,00
Mielloux de côte de veau au purée de céleri-rave	15,50
Ragoût de boulettes de viande à la seiche	11,50
Tripes de bœuf aux pois chiches de Tordesillas ('callos')	9,75
Crème de citrouille rôtie à la vanille au ravioli de foie	9,50

## SALADES

Tomate du Maresme, roquette, fromage de chèvre de lait cru à l'huile au thym et graines de courge	12,40
Quinoa bio, cerise confite, asperges verts à la camomille, concombre à l'huile d'olive extra vierge et olives kalamata	11,50
Sardine fumée à l'huile avec salade, orange, émulsion d'agrumes et et graines de coquelicot	11,75
Saumon mariné avec riz basmati, algues wakame, avocat au piment et edamame	12,50
Pâté d'aubergines fumées et champignons aux endives rouges	10,50

## DESSERTS MAISON

Tatin de pomme à la vanille	5,50
Gâteau tiède au fromage fait maison	5,50
Mousse au chocolat 70% et crémeux fève tonka	5,85
Sablé crémeux citron-lime, meringue flambée et peau d'agrumes confite	5,95
Fruit de la passion, gâteau au cacao et mousse au chocolat au lait	5,75

## NOTRE CAVE

### VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
Violet, D.O. Penedès	3,50	17,00
Apecar, 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
Polvorete, D.O. Bierzo	--	17,00
Batlliu Biu, D.O. Costers del Segre	--	25,50

### VINS ROSÉS

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

### VINS ROUGES

Ales Negres, D.O. Empordà	3,50	17,00
Pegaso Zeta, D.O. Cebreros	4,50	23,50
Rocaplana, D.O. Penedès	4,50	23,50
Finca La Montesa, D.O. ca. Rioja	4,25	22,50
Mas Oller Pur, D.O. Costers del Segre	--	23,00
Venta las Vacas, D.O. Ribera del Duero	--	25,50
Unsi, D.O. Navarra	--	24,00
Furvus, D.O. Montsant	--	28,00

### CAVAS ET CHAMPAGNE

Oriol Rossell Brut Cuvée Especial, D.O. Cava	4,50	23,50
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

## NOS COCKTAILS

Mimosa	6,00	Bloody Mary	7,50
Aperol Spritz	7,50	Expresso Martini	8,00
Sangria	7,50	Moscow Mule	7,50
Mojito	8,00	Cosmopolitan	7,50
Margarita	8,00	Negroni	8,00

Renseignez-vous sur nos options végétariennes

Menu conçu par le Chef Xavier Lahuerta