

NUESTRAS TAPAS

TAPAS FRÍAS

Aceituna en aliño casero	4,80
Coca de Llaveneras con tomate y fuet	4,90
Nuestra ensaladilla rusa	6,50
Anchoas del Cantábrico y pan con tomate	18,50
Boquerón en vinagre con tomate cassé	7,50
Jamón ibérico Reserva	19,50
Chorizo ibérico Reserva	12,75
Tabla de queso de pastoreo del Pirineo	19,50
Embutido del Pirineo con pan rústico	6,75

TAPAS CALIENTES

Croqueta de jamón ibérico (ud)	2,80
Croqueta de pollo rustido con alioli (ud)	2,10
Bomba Barcelona	5,90
Nuestras bravas	6,50
Calamar a la andaluza con salsa de tomate a la vainilla	13,00
Pimientos del Padrón fritos	5,95
Gambita roja de Huelva a la sal aromática mediterránea	19,50

PLATILLOS FRESCOS

Alcachofas en aceite con jamón ibérico	11,50
Espárragos verdes con pannacota	6,50
Calabacín en carpaccio con rúcula y polen de abeja	5,75
Tartar de remolacha con hummus	12,00
Burrata al pesto, tomate cassé, rúcula y pan de cereales	14,50
Tartar de salmón marinado con tomate y aguacate	14,50

MOLLETE DE ACEITE CON...

Escalivada con anchoa del Cantábrico	5,80
Berenjena asada al ahumado de roble y queso de cabra	5,75
Guacamole con rúcula y queso azul	5,80
Entraña de ternera con pico de gallo	9,75

ENSALADAS

Tomate del Maresme, rúcula, 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 AOVE y aceituna kalamata	11,50
Sardina ahumada en aceite con lechuga, 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

ESPECIALIDADES

Crema de calabaza asada a la vainilla con ravioli de foie	9,50
Macarrones con sobrasada al chocolate blanco	11,00
Huevos de corral fritos con jamón ibérico	13,50
Pulpo con mojo picón	19,50
Costilla ibérica al anís y jengibre	21,50
Lomo bajo de ternera a la parrilla en aceite de romero	32,50
Meloso de costilla de ternera con puré de celeri	24,50
Albóndigas guisadas con sepia del Mediterráneo	11,50
Callos (tripa de ternera) con garbanzos de Tordesillas	9,75
Codillo de cerdo con polenta de Piamonte	15,75

POSTRES CASEROS

Tatin de manzana a la vainilla	5,85
Tarta casera tibia de queso	5,50
Zanahoria cremosa, chocolate vegano y crumble de curry	6,50
Compota de frutos rojos, chocolate Guanaja con merengue de fresas	5,90
Yogur, plátano y caramelo	5,50
Red velvet con cremoso de remolacha y mousse de mascarpone	5,90
Babá al whisky	6,50
Affogato (licor, crema de arroz, expresso y helado de vainilla)	8,50

NUESTRA BODEGA

VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
Miranda d'Espiells, D.O. Penedès	3,75	18,00
Menade, D.O. Rueda	3,75	18,00
Tramuntanart, D.O. Empordà	3,75	18,00
Apecar, D.O. Alella	4,50	23,50
Pazo de Pegullal, D.O. Rías Baixas	4,50	23,50

VINOS ROSADOS

Cara Nord, D.O. Conca del Barberà	4,50	23,50
Via Terra, D.O. Terra Alta	4,25	22,50

VINOS TINTOS

Finca La Montesa, D.O.Ca. Rioja	4,00	22,50
Mas Oller Pur, D.O. Empordà	4,25	23,00
Venta Las Vacas, D.O. Ribera del Duero	4,50	23,00
Brumia, D.O. Alella	4,25	23,00
Rocaplana, D.O. Penedès	4,50	23,50
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

LE BOUCHON
WINES & EATERY
TAVERN