

NUESTRAS TAPAS

TAPAS FRÍAS

Aceituna en aliño casero	5,75
Coca de Llavaneres con tomate y fuet	5,90
Nuestra ensaladilla rusa	6,50
Anchoas del Cantábrico y pan con tomate	18,50
Boquerón en vinagre con tomate cassé	8,50
Jamón ibérico Reserva	23,50
Chorizo ibérico Reserva	15,50
Tabla de queso de pastoreo del Pirineo	19,50
Embutido del Pirineo con pan rústico	11,50

TAPAS CALIENTES

Croqueta de jamón ibérico (ud)	3,10
Croqueta de pollo rustido con alioli (ud)	2,80
Bomba Barcelona	7,50
Nuestras bravas	8,50
Calamar a la andaluza con salsa de tomate a la vainilla	15,00
Pimientos del Padrón fritos	7,00
Gambita roja de Huelva a la sal aromática mediterránea	24,00

PLATILLOS FRESCOS

Espárragos verdes con pannacota	10,50
Calabacín en carpaccio con rúcula y polen de abeja	6,75
Tartar de remolacha con hummus	12,00
Burrata al pesto, tomate cassé, rúcula y pan de cereales	15,50
Tartar de salmón marinado con tomate y aguacate	16,50

MOLLETE DE ACEITE CON...

Berenjena asada al ahumado de roble y queso de cabra	8,50
Entraña de ternera con pico de gallo	10,50

ENSALADAS

Tomate de verano tibio con ventresca en aceite y rúcula	15,50
Quinoa bio, cherry confitado, espárragos verdes a la manzanilla, pepino en AOVE y aceituna kalamata	12,50
Sardina ahumada en aceite con lechuga, naranja, emulsión de cítrico y semillas de amapola	12,75
Salmón marinado con arroz basmati, alga wakame, aguacate al chile y edamame	14,50

ESPECIALIDADES

Crema de calabaza asada a la vainilla con ravioli de foie	11,00
Macarrones con sobrasada al chocolate blanco	12,00
Huevos de corral fritos con jamón ibérico	15,50
Costilla ibérica al anís y jengibre	23,50
Lomo bajo de ternera a la parrilla en aceite de romero	33,50
Meloso de costilla de ternera lacado con canela	26,50
Albóndigas guisadas con sepia del Mediterráneo	14,50
Callos (tripa de ternera) con garbanzos de Tordesillas	11,50
Codillo de cerdo con polenta de Piamonte	17,00

POSTRES CASEROS

Tarta casera tibia de queso	6,50
Piña caramelizada con espuma de coco	7,50
Crema de limón con menta y merengue	7,50
Ganache de chocolate tradicional con aceite y sal	8,50
Crema catalana con crumble de remolacha	7,00
Affogato (licor, crema de arroz, expreso y helado de vainilla)	9,00

NUESTRA BODEGA

VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
Abadía de Poblet, DO C. del Barberà	-	35,00
APecar, DO Alella	5,00	25,50
Bouza do Rei, DO Rías Baixas	5,00	25,50
Castell del Remei, DO Costers del Segre	4,75	24,50
Espelt Quinze Roures, DO Empordà	5,25	26,00
Les Parcel·les, DO Pla del Bages	5,25	26,00
Menade, DO Rueda	4,75	24,50

VINOS ROSADOS

Irresistible Rosé Domaine de la Croix		
AOC Côtes de Provence	5,25	26,00
Via Terra, DO Terra Alta	5,00	25,50

VINOS TINTOS

Brumia, DO Alella	4,75	24,50
Cérvoles Colors, DO Costers del Segre	5,00	25,50
Finca La Montesa, DOCa Rioja	5,25	26,00
Fugitivo, DO Montsant	5,25	26,00
Mas Oller Pur, DO Empordà	4,75	24,50
Venta Las Vacas, DO Ribera del Duero	5,50	27,00

CAVAS Y CHAMPAGNE

DO Cava		
Codorníu Cuvée Original Brut Nature	4,50	22,50
Codorníu Cuvée Original Rosé Brut	4,50	22,50
Oriol Rossell Brut Cuvée	5,00	25,50
AOC Champagne		
Louis Roederer Collection	12,00	70,00

LE BOUCHON
WINES & EATERY
TAVERN