

NOS TAPAS

TAPAS FROIDES

Olives en vinaigrette maison	4,80
Pain 'coca' de Llaveneras à la tomate avec fouet Catalan	4,90
Notre Salade Russe	6,50
Anchois du Cantabrique et pain à la tomate	18,50
Anchois au vinaigre au cassé de tomates	7,50
Jambon Ibérique	19,50
Chorizo Ibérique	12,75
Plateau de fromages de pâturage Pyrénéen	19,50
Charcuterie des Pyrénées avec pain rustique	6,75

TAPAS CHAUDES

Croquette de jambon Ibérique (ut)	2,80
Croquette de poulet rôti à l'aioli (ut)	2,10
'Bombe' de Barcelone	5,90
Nos 'Bravas' (pommes de terres épicées)	6,50
Calmar à l'andalouse et sauce tomate à la vanille	13,00
Poivrons de Padrón frits	5,95
Crevettes rouges de Huelva au sel aromatique	19,50

PLATS FRAIS DE SAISON

Artichauts à l'huile et au jambon Ibérique	11,50
Asperges vertes à la panna cota	6,50
Carpaccio de courgettes à la roquette et pollen d'abeille	5,75
Tartare de betteraves à l'houmous	12,00
Tartare de saumon mariné à la tomate et à l'avocat	14,50
Burrata au pesto, cassé de tomates, roquette et pain aux céréales	14,50

MUFFIN À L'HUILE AVEC...

'Escalivada' à l'anchois du Cantabrique	5,80
Aubergine rôtie à la fumée de chêne et fromage de chèvre	5,75
Guacamole à la roquette et fromage bleu	5,80
Onglet de veau au 'pico de gallo'	9,75

SALADES

Tomate du Maresme, roquette, fromage de chèvre de lait cru à l'huile au thym et graines de courge	12,40
Quinoa bio, tomate cerise confite, asperges verts à la camomille, concombre à l'HOVE 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 au riz basmati, algues wakame, avocat au piment et edamame	12,50
Pâté aux aubergines fumées et champignons avec endives rouges	10,50

SPÉCIALITÉS

Crème de citrouille rôtie à la vanille au ravioli de foie	9,50
Macaroni à la 'sobrasada' au chocolat blanc	11,00
Œufs de ferme frits au jambon Ibérique	13,50
Poulpe au 'mojo picón'	19,50
Côte de porc ibérique à l'anis et au gingembre	21,50
Filet de bœuf grillé à l'huile de romarin	32,50
Mielles de côte de veau au purée de céleri-rave	24,50
Ragoût de boulettes de viande à la seiche	11,50
Tripes de bœuf aux pois chiches de Tordesillas ('callos')	9,75
Jarret de porc à la polenta piémontaise	15,75

DESSERTS MAISON

Tatin de pomme à la vanille	5,85
Gâteau au fromage fait maison	5,50
Carotte crémeuse, chocolat végétalien et crumble de curry	6,50
Compote de fruits rouges, chocolat Guanaja et meringue à la fraise	5,90
Yaourt, banane et caramel	5,50
Red Velvet au crémeux de betterave et mousse de mascarpone	5,90
Baba au whisky	6,50
Affogato (liqueur, crème de riz, espresso et glace vanille)	8,50

NOTRE CAVE

VERRE BOUTEILLE

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGES

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 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

LE BOUCHON
WINES & EATERY
TAVERN