

LE BOUCHON

WINES & EATERY
TAVERN

NUESTRAS TAPAS

Salmorejo con jamón ibérico	7,50
Espárragos blancos con panna cotta de parmesano	5,75
Aceitunas en aliño casero (Pelotín, Verdial, Gordal)	3,85
Nuestra ensaladilla rusa	6,00
Mejillones en escabeche y chips caseras de patata	9,75
Berberechos al limón y chips caseras de patata	19,50
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	2,50
Bomba Barcelona	4,25
Mi-cuit de pato con tostadas y compota	12,50
Anchoas del Cantábrico 0,0 (6 filetes) y pan con tomate	18,50
Jamón ibérico Joselito (80 gr.)	29,00
Chorizo ibérico	12,50
Lomo ibérico	18,50
Selección de quesos artesanos	19,00
Nuestras bravas	6,50
Calamar a la Andaluza, salsa tomate a la vainilla y cítricos	12,00
Buñuelo de bacalao con alioli de ajo asado (ud.)	2,50

Pregunte por nuestras opciones vegetarianas y veganas

Carta diseñada por el Chef Xavier Lahuerta

VERMUTS	COPA
Yzaguirre rojo	3,50
Yzaguirre blanco	3,25
La Quintinye Royal	6,00
Golfo tinto	5,00
L'Aperitivo Martini Bianco o Rosso	4,00

SUGERENCIAS DEL CHEF

Ensalada de endivias, queso azul y vinagreta de Módena	8,75
Cuscús de verduras, uvas pasas y confit de pato	9,25
Ensalada de fresa, tomate cherry, chía, arándano y vinagreta de balsámico	10,50
Salmón marinado en soja y mirin, wakame, aguacate y sésamo	9,75
Bacalao en flor, lavanda, emulsión cítrica y picada	12,50
Albóndigas con sepia	11,00
Pulpo al horno, mojo picón, patata y espárrago de mar	18,50
Bocadillo de solomillo, jamón ibérico, rúcula y parmesano	16,50

NUESTROS PANES

Pan de coca con tomate	3,50
Pan rústico	2,25

POSTRES CASEROS

Fraisier de fresa y pistacho	6,00
Cremoso de lima, kiwi y bizcocho borracho	5,50
Mousse de chocolate y crema de haba tonka	5,75

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

NUESTRA BODEGA

	COPA	BOTELLA
VINOS BLANCOS		
Violet, D.O. Penedès	3,50	17,00
Vora La Mar, D.O. Alella	4,50	23,50
La Surreal, D.O. Empordà	4,25	22,50
Menade, D.O. Rueda	4,00	21,50
Pazo de Pegullal, D.O. Rias Baixas	4,50	23,50
Via Terra, D.O. Terra Alta	4,25	22,50

VINOS ROSADOS

Tremendus, D.O.Ca. Rioja	3,00	14,00
Beach Rosé, D.O. Penedès	4,00	21,50

VINOS TINTOS

Donyet, D.O. Montsant	5,00	26,50
Rocaplana, D.O. Penedès	4,75	24,00
Las Norias, V.T. Castilla y León	4,75	24,00
Viña Cubillo, D.O.Ca. Rioja	5,00	26,50
Martín Berdugo, D.O. Ribera del Duero	4,00	21,50
Pujanza Hado, 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

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