



TAPAS

“PAIN DE COCA” À LA TOMATE ET HUILE D’OLIVE.....	5€
ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE.....	18€
ARTICHAUTS FRITS, SAUCE TARTARE.....	12€
LES TRADITIONNELLES “PATATAS BRAVAS”.....	10€
CEVICHE DE CORVINA AU CORIANDRE ET “LECHE DE TIGRE”.....	18€
ÉPAULE IBÉRIQUE 60 GR, COCA DE PAIN À LA TOMATE.....	20€
CROQUETTES DE POULET RÔTI OU DE GAMBAS (4 PIÈCES).....	10€
FILET STROGONOFF.....	16€
ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS ET CONTRASTES DE FRUITS SECS ET CONFITURES.....	16€
ESCALIVADE DE LÉGUMES GRILLÉS AUX OLIVES KALAMATA À L’HUILE D’OLIVE EXTRA VIERGE.....	14€
PETITS POIVRONS VERT DE PADRÓN JUSTE SAISIS À L’HUILE D’OLIVE.....	8€
POELLÉ DE THON «ARROM», LÉGUMES, SOJA ET KATSUOBUSHI.....	20€
TOAST D’AVOCAT, ROQUETTE ET CŒUFS POCHÉS.....	18€
CALAMAR ANDALOUSE AVEC MAYONNAISE À LA CITRONNELLE.....	14€
CRUDITÉS AVEC HUMMUS.....	10€
MINI CREVETTES DE PALAMÓS AVEC CITRON MAYONNAISE.....	18€

SANDWICHES ET HAMBURGERS

PAIN PITA, BŒUF DE STYLE ORIENTAL, AVOCAT, CHOU ET CAROTTE.....	18€
PAIN BRIOCHE AVEC HOMARD, CŒUFS DE TRUITE ET MAYONNAISE DE PLANCTON.....	20€
LE CLUB SANDWICH AU POULET, OEUF DUR, LAITUE ET LARD FUMÉ.....	18€
HAMBURGER TRADITIONNEL DE VIANDE DE BOEUF, FROMAGE CHEDDAR, OIGNON CARAMÉLISÉ, TOMATE ET LAITUE.....	18€
PEPITO DE FILET DE VEAU.....	18€
BIKINI DE PAIN DE MIE AU JAMBON ET FROMAGE FONDU.....	16€
BIKINI, BEURRE TRUFFÉ, COMTÉ ET LONGE IBÉRIQUE.....	18€
SANDWICH DE ROSBIF, SAUCE TARTARE, TOMATES ET PARMESAN.....	18€

PIZZETAS

LÉGUME, FROMAGE STILTON, ANCHOIS ET CÂPRES.....	18€
BÚFALA, POMODORINI SEMI-DRY, ROQUETTE, HUILE DE TRUFFE.....	18€
JAMBON ET FROMAGE.....	16€

SOUPES

VICHYSOISE FROIDE.....	16€
GAZPACHO ANDALOU.....	16€
SOUPE MINISTRONE.....	16€
SOUPE DE POISSON DE ROCHE SUR CROÛTON À L'ALIOLI LÉGER.....	18€

HORS D'OEUVRES ET SALADES

BURRATINA AVEC TOMATE, HUILE D'OLIVE VIERGE ET BASILIC.....	17€
LA TYPIQUE SALADE "CESAR" AU POULET OU THON «ARROM» (AU CHOIX).....	17€
SALADE VERTE À LA TOMATE, OIGNON DOUX ET MOZZARELLA.....	17€
SALADE "EL BARCO": POMME DE TERRE, TOMATE, AVOCAT, ŒUF, SALMON, POIVRE GRILLADE ET MESCLUM	18€
VITELLO TONNATO.....	18€

PÂTES ET OEUF

SPAGHETTIS AL RAGÚ, CARBONARA, PESTO.....	15€
PAPPARDELLE AU HOMARD , TOMATE PICANTE, BASILIC ET PIMENT ROUGE.....	22€
OEUF BÉNÉDICTINE ET SAUMÉ FUMÉ DANS NOS FOURS.....	18€
OEUF POCHÉ, HACHIS-PARMENTIER TRUFFÉ ET VENTRÈCHE IBÉRIQUE.....	18€

TARTARES

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU ET "PANE CARASAU".....	21€
TARTARE DE SAUMON MARINÉ, OIGNONS NOUVEAUX ET LEUR VINAIGRETTE RAFRAÎCHISSANTE AU GINGEMBRE.....	21€
TARTARE DE THON "ARROM" ROUGE DE MÉDITERRANÉE, OIGNON TENDRE AVEC SAUCE TERYAKI ET RADIS.....	28€
PETITS ARTICHAUTS AU TARTARE DE TOMATE PICANTE ET ROQUETTE.....	19€

VIANDES ET POISSONS

FILET DE VEAU AU GRILL ET LÉGUMES SAUTÉS.....	37€
CÔTELETTES D'AGNEAU ET POMMES FRITES.....	30€
CUISSE DE POULET FERMIER ET PURÉE ONCTUEUSE DE POMME DE TERRE.....	23€
FILET DE BOEUF, SAUCE PORTO - CHAMPIGNONS.....	30€
VEAU MILANAISE ESCALOPE.....	23€
POISSON FRAIS DU JOUR ET SALADE.....	35€
CREVETTES ROUGES DE PALAMOS GRILLÉES AU NATUREL.....	46€

DESSERTS

FRUIT DE SAISON.....	15€
LE CLASSIQUE CHEESECAKE AUX FRAMBOISES FRAÎCHES.....	15€
CRÈME CATALANE ET CROCANT DE PROVENCE.....	15€
COULANT AU CHOCOLAT AVEC SORBET DETOX (LÉGUMES ET AGRUMES).....	15€
"RECUIT DEL DRAP", AVEC FRUITS SECS.....	15€
TARTE AU CHOCOLAT NOIR 70%, CHANTILLY ET VANILLE BOURBON.....	15€
ANANAS IMPRÉGNÉ DE RHUM À LA MENTHE ET CITRON VERT.....	15€
ASSORTIMENT DE GLACE.....	9€