

TAPAS / TAPAS

- Croquettes de jambon** 9,00
Ham croquettes
- Pommes de terre sauce piquante** 8,75
Spicy potatoes
- Œuf frit aux pommes de terre et copeaux de jambon ibérique** 9,85
Fried egg with potatoes and shaved Iberian ham
- Jambon ibérique de gland** 21,95
Iberian acorn ham
- Pain plat à la tomate** 5,45
Tomato-rubbed flatbread
- Calmars à la romaine** 17,60
Squid rings in batter
- Salade russe et sa mayonnaise d'agrumes** 9,00
Russian salad with citrus mayonnaise
- Poulpe à la galicienne** 14,50
Octopus, Galician style
- Crevettes grillées** 14,50
Grilled shrimp
- Nachos et gressins à la sauce guacamole et houmous de pois chiches** 8,00
breadsticks with guacamole sauce and chickpea hummus
- Beignets de morue** 9,60
Salt cod fritters

ASSORTIMENT DE TAPAS / ASSORTED TAPAS

Jambon ibérique et son pain plat à la tomate, pommes de terre sauce piquante, calmars à la romaine, mini salade de roquette, mozzarella et tomates cerises, croquettes de jambon ibérique

Iberian ham and tomato-rubbed flatbread, spicy potatoes, batter fried squid rings, mini salad with rocket, mozzarella and cherry tomatoes, Iberian ham croquettes

26,35€



ENTRÉES / STARTERS

- Gaspacho andalou aux dés de légumes et croûtons** 12,00
Andalusian gazpacho with chopped vegetables and croûtons
- Salade de mozzarella au pesto, roquette et tomate** 14,50
Mozzarella salad with pesto, rocket and tomato
- Salade de tomates cœur de bœuf, ventrèche de thon, piment basque et oignons nouveaux** 15,70
Oxheart tomato, tuna belly, Basque chili pepper and spring onion salad
- Salade César au poulet et fromage parmesan** 16,00
Caesar salad with chicken and Parmesan cheese
- Pain plat aux légumes grillés et anchois** 15,95
Anchovy and roasted vegetable flatbread

PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

- Paella aux fruits de mer** 24,15
Seafood paella
- Paella au travers de porc, saucisse et champignons** 21,00
Pork rib, sausage and mushroom paella
- Fideuà aux calmars, moules et crevettes** 22,00
Squid, mussels and shrimp fideuà
- Saumon grillé et courgette à la vinaigrette aux pommes acidulées** 24,75
Grilled salmon, courgette and sour apple vinaigrette
- Entrecôte de bœuf au beurre Café de Paris, pomme de terre au four et poivrons verts de Padrón** 27,45
Beef rib eye steak with Café de Paris butter, baked potato and green Padrón peppers
- Burger Pasarela, 180 g, 100% bœuf de la ferme La Bassola, servi avec du pain, bacon, cheddar, mayonnaise légère à l'ail rôti, concombre, laitue, tomate et frites** 20,85
Pasarela burger, 180 g, La Bassola 100% free range beef, served with bread, bacon, cheddar, light roasted garlic mayonnaise, cucumber, lettuce, tomato and French fries

PASTA / PASTA

- Macaroni ou Tagliatelle** 17,45
Macaroni or Tagliatelle pasta
- Sauce au choix / to choose:**
bolognaise classique / Classic Bolognese
Sauce au fromage / cheese
Sauce truffée / truffled sauce

PIZZAS / PIZZA

- Pizza 4 fromages / Four cheese Pizza** 19,75
Tomate, mozzarella, rouleau de fromage de chèvre, gorgonzola et cheddar
Tomato, mozzarella, roll of goat's cheese, Gorgonzola and Cheddar
- Pizza Pasarela** 19,75
Tomate, mozzarella, jambon ibérique, œuf, pepperonzi et roquette
Tomato, mozzarella, Iberian ham, egg, pepperonzi and rocket
- Pizza Margherita** 15,35
Tomate, mozzarella et origan
Tomato, mozzarella and oregano

DESSERTS / DESSERTS

- Pain perdu traditionnel à la glace rhum raisin** 8,75
Traditional French toast with rum raisin ice cream
- Cheesecake aux fruits des bois** 8,75
Wild berry cheesecake
- Coulant au chocolat et sauce de fruit de la passion et glace pralinée aux noisettes** 8,75
Chocolate coulant with passion fruit sauce and hazelnut praline ice cream
- Fruit de saison coupé** 8,75
Sliced seasonal fruit
- Sorbet citron au cava Perelada, DO Empordà, aromatisé à la menthe** 8,75
Sorbet citron au cava Perelada, DO Empordà, aromatisé à la menthe



Les prix sont en Euros avec 10 % de TVA inclus / Prices are in Euros with 10% of VAT included

Sac et conteneur à emporter en pulpe de canne à sucre, passe au micro-ondes 0,95€ - Sugarcane pulp takeaway container and bag, microwave save 0,95€

*Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, veuillez demander à notre personnel de vous fournir le tableau des allergènes.

*Should you have food allergies or intolerances, please ask our staff for the allergen chart.

VIN BLANC / WHITE WINE

Obsequi de l'Empordà (D.O. Empordà) 6,00 / 23,65 
Grenache Blanc et Sauvignon Blanc
White Garnacha and White Sauvignon

3 de Testuan (D.O. Alella) 5,00 / 19,25
Raisin blanc et Grenache Blanc
White raisin and White Garnacha

Albert i Noya Lignum (D.O. Penedès) 5,00 / 19,25
Chardonnay, Xarel·lo et Sauvignon Blanc
Chardonnay, Xarel·lo and White Sauvignon

Anima Mundi Gres AT Roca (D.O. Penedès) 5,00 / 19,25
Xarel·lo
Xarel·lo

Abadall Picapoll (D.O. Pla de Bages) 6,00 / 23,65
Picapoll / Picapoll

Miranda d'Espiells (D.O. Penedès) 5,00 / 19,25
Chardonnay

VIN ROSÉ / PINK WINE


Mas Llunes Maragda Rosa (D.O. Empordà) 5,00 / 18,15
Grenache noir et Syrah
Black Garnacha and Syrah

Malesa (D.O. Empordà) 5,00 / 18,15
Chardonnay, Merlot, Syrah, Mourvèdre, Grenache noir et Cabernet Sauvignon
Chardonnay, Merlot, Syrah, Monastrell, Black Garnacha and Cabernet Sauvignon

PERELADA Cigonyes Rosat (D.O. Empordà) 5,00 / 18,15
Grenache noir / Black Garnacha

Aurora d'Espiells (D.O. Penedès) 5,00 / 18,15
Pinot noir et Sauvignon blanc
Pinot noir and white Sauvignon

VIN ROUGE / RED WINE

Sileo (D.O. Montsant) 5,00 / 20,35 
Grenache et Samsó / Garnacha and Samsó

Castell del Remei Gotim Bru (D.O. Costers del Segre) 5,00 / 20,35
Oeil de lièvre, Cabernet Sauvignon, Merlot et Grenache
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Garnacha

GR-174 (D.O. Priorat) 5,00 / 20,35
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Samsó, Merlot et Oeil de lièvre
Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Samsó, Merlot and tempranillo

3 Finques (D.O. Empordà) 5,00 / 18,15
Syrah, Grenache noir, Merlot, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Samsó
Syrah, Black Garnacha, Merlot, Monastrell, Cabernet Sauvignon and Samsó

Casa Vella d'Espiells (D.O. Penedès) 5,00 / 20,35
Cabernet Sauvignon



Grand Gold Medal: Best rosé cava traditional method from 15 to 30 months Vinari International Bubbles Awards



The New York Times: Recommended in the Top 20 wines Around the world under \$20



Many faces of Gala Dalí

CAVAS / CAVAS

Parxet Brut (D.O. Cava) 4,50 / 18,50
Macabeu, Parellada et Raisin Blanc /
Macabeo, Parellada and Pansa Blanca

Perelada Stars Brut&Brut (D.O. Cava) 4,50 / 18,50
Macabeu, Xarel·lo et Parellada /
Macabeo, Xarel·lo and Parellada

AT Roca Reserva (D.O. Cava) 5,75 / 22,00
Macabeu, Xarel·lo et Parellada /
Macabeo, Xarel·lo and Parellada

AT Roca Brut Reserva Rosat (D.O. Cava) 7,00 / 24,00 
Macabeu et Grenache Noir /
Macabeo and Black Garnacha

SANGRIAS / SANGRIAS

Sangria au vin / Wine Sangria 4,50 / 14,50
Sangria au cava / Cava Sangria 5,50 / 16,50

