



‘PARA PICAR’ bites | à grignoter

GOURMET OLIVES COCKTAIL 5 €
Variety of gourmet olives
Cocktail d’olives gourmet



GILDAS (1PIECE) 1,50 €
Green pickled peeper with olive
and anchovy
Brochette d’olive avec piment d’Ibarra et anchois



ANCHOVIES (6 PCS.) 18 €
Cantabrian anchovies served
with ‘pà amb tomaquet’
*Anchois cantabriques accompagnés
de ‘pà amb tomaquet’*



BRAVAS 2019 9 €
Potatoes served with homemade chipotle
brava sauce and roasted garlic ‘all i oli’ foam
*Pomme de terre agria, sauce brava maison au
chipotle et espuma d’àioli*



AUTHOR’S CROQUETTES (6 PCS.) 12 €
Assorted author’s croquettes
Croquettes d’auteur de saison



NACHOS 12 €
Corn Totopos with spicy veal stew
with guacamole, crème fraîche and
‘pico de gallo’

*Totopos au maïs, ragoût de bœuf épicé,
guacamole, crème fraîche et pico de gallo*



VEGGIE TACO (3 PCS.) 12 €
Wheat wafer served with sauteed vegeta-
bles with soy and green chili-mayonnaise
and avocado

*Gaufrette de blé, légumes sautés, soja, mayonnaise
« bicho verde » et avocat*



FARMHOUSE CHEESES 18 €
Artisan cheeses served with toast
and jams

*Fromage de l’auteur accompagné de pain
grillé et de différentes confitures*



IBERIAN HAM 25 €
80 gr. served with ‘pa amb tomàquet’
*Épaule ibérique de bellota 80 gr. accompagné de
‘pà amb tomaquet’*



‘PA AMB TOMÀQUET’ 5 €
Bread with tomato
Pain à la tomate



OCTOPUS ‘CAUSA’ 12 €
Octopus slices with chipotle and
coriander mayonnaise
*‘Causa’ de poulpe, mayonnaise
de chipotle et coriandre*

