

TO SHARE · À PARTAGER

Bread with tomato (Toasted bread with tomato, olive oil, and Maldon salt) <i>Pain à la tomate</i> (Pain grillé avec tomate, huile d'olive et sel Maldon)	3,8 €
Barceloneta bomba (u.) (Black garlic aioli, spicy sauce, potato, and minced meat) <i>Bombe de la Barceloneta (u.)</i> (Aioli à l'ail noir, sauce brava, pomme de terre et viande hachée)	8 €
Padrón peppers <i>Piments de Padrón</i>	8 €
MARAÑA “bravas” potatoes (Green spicy sauce with fresh herbs and kimchi aioli) <i>Pommes de terre bravas MARAÑA</i> (Sauce brava verte aux herbes fraîches et aioli de kimchi)	8,5 €
Russian salad with tuna and toasted bread (Potato, carrot, homemade mayonnaise, tuna, and bread slices) <i>Salade russe au thon et pain grillé</i> (Pomme de terre, carotte, mayonnaise maison, thon et tranches de pain)	9 €
Homemade Spanish omelette (Potato confit, caramelized onion, and egg yolk) <i>Omelette de pommes de terre maison</i> (Pomme de terre confite, oignon caramélisé et jaune d'œuf)	9 €
Homemade croquettes of ham or chicken (3 u.) <i>Croquettes maison au jambon ou au poulet (3 u.)</i>	9,5 €
Chicken delights (With Cajun sauce) <i>Délices de poulet</i> (Avec sauce cajun)	12,5 €
Potato and prawn salad (Potato, garlic mayonnaise, toasted bread, prawns, garlic, and parsley) <i>Salade de pommes de terre et crevettes</i> (Pomme de terre, mayonnaise à l'ail, pain grillé, crevettes, ail et persil)	14 €
Garlic prawns (Bay leaf, paprika oil, chili pepper, and king prawns) <i>Gambas à l'ail</i> (Laurier, huile de paprika, piment et gambas)	14 €
Cantabrian anchovies (With olive oil and black pepper) <i>Anchois de Cantabrie</i> (Avec huile d'olive et poivre noir)	14 €
Broken eggs with chistorra and Carrera potato (Carrera potato, fried egg, chistorra sausage, and Maldon salt) <i>Œufs cassés à la chistorra et pommes de terre Carrera</i> (Pommes de terre Carrera, œuf frit, chistorra et sel Maldon)	14 €



Fried calamari with citrus mayonnaise (Battered calamari and citrus mayonnaise with lime zest) <i>Calamars frits avec mayonnaise aux agrumes</i> (Calamars panés et mayonnaise aux agrumes avec zeste de citron vert)	14,5 €
Mussels with coconut sauce (Mussels, coconut sauce, and chives) <i>Moules à la sauce coco</i> (Moules, sauce coco et ciboulette)	15,5 €
Artisan cheese board (Three types of cheese, fig jam, and slices of bread) <i>Plateau de fromages artisanaux</i> (Trois types de fromages, confiture de figues et tranches de pain)	16,5 €
Salmon carpaccio (Homemade marinated salmon, lime juice, citrus mayonnaise, and cherry tomato) <i>Carpaccio de saumon</i> (Saumon mariné maison, jus de citron vert, mayonnaise aux agrumes et tomate cerise)	18,5 €
Beef carpaccio (With parmesan foam, walnuts, and Genoese pesto) <i>Carpaccio de bœuf</i> (Avec mousse de parmesan, noix et pesto génois)	19 €
Iberian ham board (With cristal bread) <i>Plateau de jambon ibérique</i> (Avec pain cristal)	24 €

SALADS · SALADES

Tomato and onion salad (Farm tomato, mesclun, and onion) <i>Salade de tomate et oignon</i> (Tomate du potager, mesclun et oignon)	8,5 €
Goat cheese log salad with walnuts and raisins (Honey and mustard vinaigrette, cherry tomatoes, mesclun, and goat cheese log) <i>Salade de fromage de chèvre avec noix et raisins secs</i> (Vinaigrette au miel et à la moutarde, tomates cerises, mesclun et fromage de chèvre)	13,5 €
MARAÑA burrata (Mesclun, cherry tomatoes, Genoese pesto, Maldon salt) <i>Burrata MARAÑA</i> (Mesclun, tomates cerises, pesto génois, sel Maldon)	14,5 €



PASTAS · PÂTES

Rigatoni carbonara (Guanciale, egg yolk, black pepper, and grated cheese) <i>Rigatoni carbonara</i> (Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir et fromage râpé)	17,5 €
Spaghetti with ragù (Beef ragù and parmesan) <i>Spaghetti au ragù</i> (Ragù de bœuf et parmesan)	17,5 €
XXL cannelloni (Roast chicken, mushroom béchamel, and cheese) <i>Cannelloni XXL</i> (Poulet rôti, béchamel aux champignons et fromage)	20 €
Seafood spaghetti (Seafood sauce, prawns, mussels, and clams) <i>Spaghetti aux fruits de mer</i> (Sauce aux fruits de mer, crevettes, moules et palourdes)	23 €

RICE DISHES · PLATS DE RIZ

Seafood paella (Bomba rice, sofrito, cuttlefish, clams, mussels, and prawns) <i>Paella aux fruits de mer</i> (Riz bomba, sofrito, seiche, palourdes, moules et crevettes)	24 €
Surf and turf paella (Bomba rice, “sofrito”, cuttlefish, chicken drumstick) <i>Paella terre et mer</i> (Riz bomba, sofrito, seiche, pilon de poulet)	23 €
Meat paella (Bomba rice, sofrito, sliced entrecôte, and meat jus) <i>Paella de viande</i> (Riz bomba, sofrito, entrecôte émincé et jus de viande)	23 €
Vegetable paella (Bomba rice, sofrito, and seasonal vegetables) <i>Paella de légumes</i> (Riz bomba, sofrito et légumes de saison)	19 €



FISH · POISSONS

Grilled red tuna with vegetables (With sautéed vegetables) <i>Thon rouge grillé avec légumes</i> (Avec légumes sautés)	22 €
Grilled salmon (With sautéed vegetables) <i>Saumon grillé</i> (Avec légumes sautés)	20 €
Oven-baked sea bass (Fish stock, “sofrito”, cuttlefish, mussels, clams) <i>Bar rôti au four</i> (Fumet de poisson, sofrito, seiche, moules, palourdes)	25 €
Grilled octopus with potato parmentier (With garlic and parsley, paprika, and black salt) <i>Poulpe grillé avec parmentier de pomme de terre</i> (Avec ail et persil, paprika et sel noir)	23 €
Tuna tataki (With pumpkin parmentier, teriyaki sauce, and sesame) <i>Tataki de thon</i> (Avec parmentier de potiron, sauce teriyaki et sésame)	21 €

MEATS · VIANDES

Grilled ribeye steak (300 g) (Baked potato, Padrón peppers, and meat sauce) <i>Entrecôte grillée (300 g)</i> (Pomme de terre au four, piments de Padrón et sauce viande)	24 €
Iberian pork shank (Baked potato, Padrón peppers, potato parmentier, and Spanish sauce) <i>Jarret de porc ibérique</i> (Pomme de terre au four, piments de Padrón, parmentier de pomme de terre et sauce espagnole)	26 €
Grilled skirt steak (Baked potato, Padrón peppers, Maldon salt, and meat sauce) <i>Hampe grillée</i> (Pomme de terre au four, piments de Padrón, sel Maldon et sauce viande)	19,5 €
Catalan-style chicken (Red wine sauce, raisins, baked potato, and Padrón peppers) <i>Poulet à la catalane</i> (Sauce au vin rouge, raisins secs, pomme de terre au four et piments de Padrón)	19 €



DESSERTS · DESSERTS

Crema catalana 8 €
Crème catalane

Homemade cheesecake with red berry jam 8,7 €
Gâteau au fromage maison avec confiture de fruits rouges

Tiramisu 8,9 €
Tiramisu

Tarte Tatin with ice cream 9,2 €
Tarte Tatin avec glace

Nutella crêpe 10 €
Crêpe au Nutella

Ice creams: (1 scoop/boule) 3 €
vanilla, chocolate, pistachio or strawberry (2 scoops/boules) 5,5 €
Glaces:
vanille, chocolat, pistache ou fraise

