








Allons-nous faire un "Tast" ?

Les braves du Tast 	8,00€
Pommes de terre grillées aux trois sauces (romesco, "all i oli" et brava)	9,00€
Nachos au guacamole, fromage cheddar et "pico de gallo"	7,50€
Falafel de betterave au fromage crémeux et coriandre 	7,50€
Oeufs écrasés aux copeaux de foie 	12,50€
Légumes en tempura et sauce de soja 	9,50€
Assortiment de croquettes 	11,00€
Moules avec marinère sauce	7,50€
Calamars à la « Andaluza »	9,50€
Anchois du Cantabrico avec pain de verre 	12,00€
Twister de crevettes avec calçots sauce.....	11,00€

Planches (avec du pain de verre)

Table de saucisses ibériques 	17,50€
Table de fromages (Manchego, semi-affiné, brevis et brevis affiné) 	14,00€
Table de jambon ibérique 	16,00€

Pain et sauces













Pain de verre à la tomate	3,00€
Pain de la maison	2,00€
Pain sans gluten 	3,00€
Calçots sauce	3,50€
"All i oli" sauce	3,50€
"Brava" sauce	2,50€

Entrées






Salade aux fruits de saison et fromage de chèvre 	10,50€
Salade de burrata avec tomates cerises confites et sauce miel et moutarde 	12,00€
Salade " xató" (scarole, morue, anchois, thon et romesco)	10,50€
Tartare de deux saumon (frais et fumé) 	15,00€
Petits haricots au jambon ibérique avec vinaigrette au miel et moutarde 	15,50€
Carpaccio de tomates aux anchois de Cantabrie à la crème d'avocat et à l'huile de basilic	11,50€
Assortiment de trois cannelonis (morue, champignons et foie à la truffe).....	9,50€
Cannellonis de viande o d'épinards 	10,50€
Crêpe farcie aux champignons de saison au parmesan et béchamel truffée	11,00€
Légumes grillées  	12,50€
« Escudella » (Pot-au-feu de légumes, porc et viande, de saison)	9,00€

Viande et poisson grillés

Avec sa garniture

Timbale de saumon et légumes au four avec croustillant de poireaux et crème à l'aneth 	17,00€
Thon rouge à l'huile de truffe 	16,00€
Cuisse de poulpe au parmentière de pomme de terre truffée 	24,90€
Bacalao a la miel con pasas y piñones 	16,00€
Secret ibérique grillé 	17,50€
Hamburguer "black angus" avec frites (bacon, oeuf et fromage en option)	14,50€
Hamburguer au tofu  	13,00€
Côtelettes et gigot d'agneau 	19,50€
Valls saucisse 	12,00€
Côtelettes de porc ibérique au four avec miel et romarin 	17,00€
Entrecôte de veau 	21,00€
Filet de Boeuf 	24,00€

Et pour finir nos desserts de la maison

Degustation de desserts de la maison	7,00€
<small>Deux personnes minimum, prix par person.</small>	
Gâteau aux trois chocolats 	6,00€
Coulant de chocolat avec glace	5,00€
Truffes au chocolat de la maison	5,00€
Tiramisú	6,00€
Gâteau à la carotte " <i>carrot cake</i> "	6,00€
Crème catalane 	5,50€
Cheesecake à la confiture de bleuets 	5,50€
Sorbet (Pomme verte, mangue, citron ou fruit de la passion) 	5,00€
Flan au café o flan au fromage blanc 	4,00€
Glace (Nougat, crème et noix ou stracciatella).....	4,00€

