

TAPAS

GUACAMOLE 8.90 €

Pico de gallo, crème sure, piments jalapeño et du maïs croustillant

PATATAS BRAVAS 7.90 €

Au notre chemin

ANCHOIS 9.50 €

du Cantabrie

HOUMMOUS 8.95 €

Aubergine croquante et miel de dattes

JANBOM D'IBÉRIQUE 17.90 €

80gr

NOTRE OMELETTE AUX CREVETTES 9.95 €

CREVETTES À L'AIL 13.90 €

Gingembre, du piment et de la coriandre

CALAMARS À LA MODE ANDALOUSE 14.90 €

Avec une mayonnaise au kimchi

DUO CREVETTES CROQUETTES 5.90 €

x 2 En katafi

ŒUFS À LA CRÈME 9.90 €

De pommes de terre et du janbom ibérique

MOULES DE ROCHE GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS 12.90 €

Avec un bouillon de fenouil, citron vert et poivre vert

PAIN DE COCA À LA TOMATE 2.50 €

Et de l'huile d'olive vierge

VERT ET FRAIS

SALADE DU JARDIN POTAGER 10.90 €

SALADE DE THON BLANC 13.50 €

Avec tomates et oignons nouveaux

BURRATA 14.90 €

Avec tomate de saisons, pesto, pignons et roquette

AUBERGINE RÔTIE 12.50 €

Avec tomates, olives kalamata et des pousses tendres

AU CHARBON DE BOIS

LÉGUMES AU JOSPER 13.80 €

Avec de la crème de ñoras et des noisettes

ROAST SEA BASS 22.50 €

Avec ratatouille, pommes de terre et champignons d'été

TURBOT AU FOUR 22.50 €

Avec légumineuses sautées, des pommes de terre et des champignons

CALAMARS GRILLÉS 18.90 €

Mini légumes verts marinés et des herbes marinés

POULPE GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS 19.90 €

Trinxatm sauce reomesco à la menthe et au basilic

DES CREVETTES ROUGES AU SEL DE MER 19.90 €

OLD SCHOOL BURGER 15.95 €

Burguer de bœuf avec du bacon, de l'oignon, du fromage et des chips maison, et notre sauce spéciale

CÔTELETTE DU NORD 35 €

500 gr. allioli y chimichurri avec des légumes grillés

LE RIZ / MIN. 2 PAX / PAR PERSONNE

PAELLA AUX FRUITS DE MER 17.95€

RIZ À LA CHLOROPHYLLE 17.50€

Avec asperges sauvages, tomate calabraise et burrata

RIZ NOIR 17.95€

et calamars grillés

RIZ À L'ESCALOPE DE BŒUF 24.50€

Et des champignons

PÂTES TYPIQUES ESPAGNOLES 17.95€

Avec sauce Ali olí

DESSERTS

SORBETTE CITRON 6.90 €

avec vodka sky

FRUIT DE SAISON 7.90 €

avec moisse de fruit de la passion

3 CHOCOLATS 7.90 €

MOUSSE CRÈME CATALANE 6.90 €

et carquinyolis

CHEESCAKE 6.90 €

avec compote de fruits rouges

GLACE ARTISANALE 6.90 €

Mangue - pistache - tarte au citron - framboise

PETIT DÉJEUNER

JUSQU'À 12H

FRUITS DE SAISON 6.90 €

PETIT-DÉJEUNER FRANÇAIS 10.95 €

Croissant (avec confiture ou Nutella),
avec jus d'orange naturel / ou jus sain,
et café, thé ou cappuccino.

PETIT-DÉJEUNER NORDIQUE 10.90 €

œufs Bénédict, saumon fumé,
fromage brie & pain aux graines

PETIT-DÉJEUNER CATALAN 10.90 €

Omelette espagnole, jambon ibérique, manchego
fromage et pain à la tomate fraîche

PETIT-DÉJEUNER AMERICAIN 10.90 €

œufs frits, bacon / ou tofu, légumes sautés
pommes de terre et pain grillé

AÇÁI BOWL 10.50 €

Avec des fruits frais, du granola,
de la noix de coco et un toast de graines
avec de l'avocat

HOUMOUS 6.90 €

Houmous fait maison,
des légumes rôtis, tomates séchées
au soleil, épinards frais
et basilic sur du pain d'olive

JAMÓN 7.90 €

Jambon ibérique, sandwich à la tomate
et de l'huile d'olive vierge

JUS NATURELS

JUS D'ORANGE

L 4.95 € / XL 5.95 €

KOMBUCHA bio 5.95 €

Pamplemousse et houblon

DETOX FOREVER YOUNG 5.95 €

Avocat, noix de coco, mangue, banane,
épinards et fruit de la passion

DETOX FLOWER POWER 5.95 €

Épinards, céleri, pomme,
citron vert et gingembre

DETOX GINGER BOY 5.95 €

Gingembre, ananas, citron et pomme

DETOX BE STRONG 5.95 €

Carotte, orange,
pomme et gingembre

SWEET HIGH!

TEA
TIME

CROISSANT 2.50 €

Nutella - confiture

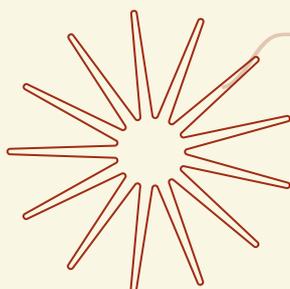
CROISSANT VEGAN 2.50 €

GÂTEAUX FAIS MAISON 5.90 €

Gâteaux au fromage

Velours rouge

Gâteaux aux carottes



VIN BLANC

ALCORTA ATREVIDO

Coupe 4.50 € / bouteille 17 €
D.O. Rueda. Verdejo

MARIETA

Coupe 5.50 € / bouteille 19.50 €
D.O. Rías Baixas. Albariño

MARA MARTIN

Bouteille 19.50 €
D.O. Monterrei. Godello

ONNA

Bouteille 22.90 €
D.O. Penedés, Xarel - lo, gewurztraminer

TE HAS PASADO TRES PUEBLOS

Coupe 5.50 € / bouteille 19.90 €
D.O. Rueda. Verdejo

BIÈRE

ESTRELLA DAMM

Bièrre pression/blonde
Coupe 3.90 € / cruche 6.90 €

VOLL DAMM

Bouteille 4.50 €

0% FREE DAMM

Sans alcool bouteille 4.50 €

ARTESANAS

BIG BEAR

Sans gluten 5.50 €

CERDOS VOLADORES

Indian pale ale 5.50 €

LA NIÑA BARBUDA

brown ale 5.50 €

VIN ROUGE

CUATRO PASOS

Coupe 4.50 € / bouteille 16 €
D.O. Bierzo. Mencía

AZPILICUETA

Coupe 4.90 € / bouteille 19.50 €
D.O. Rioja. Crianza. Graciano,
mazuelo y tempranillo

RUXE RUXE

Bouteille 23.50 €
D.O. Ribeira Sacra. Mencía, tinto

ALBERT BICHOT

Bouteille 31 €
D.O. Bourgogne, pinot noire

TOSSUDES

Bouteille 21 €
D.O. Catalunya. Garnacha,
syrah, cabernet
sauvignon y monastrell

TE HAS PASADO 3 PUEBLOS

Bouteille 29 €
D.O. Ribera del Duero tinto del país, vegan

GIN TONICS

BULLDOG 9.90 €

SEAGRAMS 9.90 €

BEEFEATER PINK 9.90 €

HENDRICKS 12.50 €

GIN MARE 12.50 €

MONKEY 47 12.50 €

BEEFEATER LIGHT 9.90 €

VIN ROSÉ

CUATRO PASOS

Coupe 4.90 € / bouteille 16.90 €
D.O. Bierzo, Mencía

STUDIO BY MIRAVAL ROSE

Bouteille 29.90 €
D.O. Francia - Provenza
Chateau Miraval,
garnacha, cinsault, rolle

CAVA

MONT PARAL VINTAGE

Coupe 4.90 € / bouteille 19.90 €
D.O. Penedés. Xarel - lo, macabeo,
parellada et garnacha

DURAN ORIGIN BRUT GR

Bouteille 29 €
D.O. Cava. Xarel-lo, marcabeu,
parellada et chardonnay

CHAMPAGNE

PERRIER JOUET

Bouteille 85 €
Grand brut francés
D.O. champagne
pinot noir, meunier
et chardonnay

MOËT & CHANDON

Bouteille 89 €
Brut imperial
D.O. champagne
Pinot noir, chardonnay
et pinot meunier



MOJITOS

MOJITO DEL PACÍFICO 9.50 €

Rhum noir, menthe, citron vert, fruit de la passion et sirop de vanille

MOJITO FRUITS ROUGES 9.50€

Rhum noir, menthe, citron vert, fruit rouges et sirop de vanille

MOJITO KIWI 9.50 €

Rhum noir, menthe, citron vert, kiwi et sirop de vanille

MOJITO CLASSIQUE 9 €

Rhum noir, menthe, citron vert

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA MAISON 9.50 €

Cachaça, cannelle, citron vert, fruit de la passion, pomme

CAIPIRINHA FRUITS ROUGES 9.50 €

Cachaça, citron vert, fruits rouges

CAIPIRINHA CLASSIQUE 8.90 €

Cachaça, citron vert, sucre

SANGRÍAS

TINTO DE VERANO 4.95 €

Vin rouge et soda au citron

SANGRÍA DE VINO

Coupe 6.50 € / cruche 19 €

SANGRIA DE CAVA 23 €

Fraise, framboise, menthest

COCKTAILS DEL PACÍFICO

MORADO SOUR 9.90 €

Cocktail riche et rafraîchissant très violet!
Vodka, citron vert, fruits rouges et crème de cava

ZOMBIE 9.90 €

Exotique et littéralement en feu!
Mélange de 3 rhums, sirop de gingembre, ananas, fruit de la passion, citron vert

LOLITA FLORES MULE 8.90 €

Le mule mosove d'une vie avec une touche du sud
Vodka, concombre, ginger beer, citron vert

JULIO IGLESIAS 9.90 €

Notre verison de le porn star Martini
Vodka, fruit de la passion, sirop de vanille et crème de cava

BALI VIBES 9.90 €

Frais et avec une de touche de clase
Litchi-Martini, gin, sirop de gingembre, litchi, citron vert

APERITIFS

VERMOUTH PETRONI 5.90 €

CINZANO BIANCO/ROSO 5.60 €

CAMPARI 7.90 €

Combinez-le comme vous le souhaitez
soda, tonique, jus d'orange

APEROL SPRITZ 7.90 €

Aperol, cava, soda

NEGRONI 8.90 €

Gin, vermouth, campari

BITTER KAS 3.50 €

Sans alcool

