

EL PACÍFICO

comida mediterránea

TAPAS

GUACAMOLE 11.20 €

Crête de coq, crème fraîche, jalapenos et maïs croustillant

PATATAS BRAVAS 7.90 €

À notre façon

ANCHOIS 9 €

Du Cantabrique **6 pièces** avec piment

BOMBA 3,5 € (la unité)

De poulpe style Barceloneta

JAMBON IBÉRIQUE 80 gr 17.90 €

NOTRE OMELETTE AUX CREVETTES 9.95 €

CREVETTES À L'AIL 14.90 €

Gingembre, chili et coriandre

CALAMARS À LA "ANDALUZA" 14,90 €

Avec mayonnaise de citorn vert

DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES 5.90 €

En katafi

OEUFS CRÉMEUX 9.90 €

Avec pommes de terre et jambon ibérique

MOULES 12.90 €

Charbon de bois et cuit au Jospier

PAIN DE COCA 2.50 €

Avec tomate et huile d'olive vierge

VERT ET FRAIS

SALADE DU JARDIN 10.90 €

SALADE DE THON DU NORD 13.50 €

Avec tomate et oignons de printemps

BURRATA 14.90 €

Avec nouilles de courgette fraîche, pesto, tomate cherry et pignons

SALADE CÉSAR 13.90 €

Avec poulet croustillant et laitue du jardin

ENFANTS

MILANAISE AVEC PATATES 10.90 €

FISH & CHIPS 10.90 €

A LA BRAISE

LÉGUMES AU JOSPER 13.80 €

À la crème de romesco

LOUBINE RÔTI 22.50 €

Avec ratatouille, patates douces et champignons d'été

CALAMAR GRILLÉ 18.90 €

Au confit d'oignons

SAUMON SAUVAGE GRILLÉ 19.50 €

Avec épinards, asperges et tomates confites

POULPE GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS 19.90 €

Trinxat de monalisa et romesco, menthe et basilic

CREVETTES ROUGES AU SEL DE MER 19.90 €

TAGLIATA DE BOEUF 22 €

Avec roquette et parmesan

BURGER WAGYU 19 €

Fromage de chèvre, roquette et notre sauce miel et moutarde

RIZ/ MIN. 2 PAX / € POUR PERSONNE

PAELLA AUX FRUITS DE MER 18.50 €

RIZ AUX LÉGUMES DE SAISON 17.50 €

RIZ NOIR ET CALAMAR RÔTI 18.50 €

RIZ AU POULET ET AUX ARTICHAUTS 18.50 €

RIZ SENYORET 19.50 €

Aux fruits de mer decortiqués

RIZ MOELLEUX AVEC TOMARD 34 €

FIDEUÁ AUX FRUITS DE MER ET ALIOLI 18.50 €

DESSERTS

SORBET CITRON á la vodka Sky 7 €

3 CHOCOLATS 8 €

ANANAS CARAMÉLISÉ 9 €

Avec rhum et glace á la noix de coco

MOUSSE Á LA CRÈME BRÛLÉE 8 €

Avec carquiñolis

GLACES ARTESANALE 7 €

Demander des saveurs

PETIT-DÉJEUNER

JUSQU'À 12H

PETIT-DÉJEUNER FRANÇAIS 10.95 €

Croissant (croissant au beurre avec confiture ou nutella) avec jus d'orange frais, ou jus sain & café, thé ou cappuccino

PETIT-DÉJEUNER NORDIC 10.90 €

Saumon, œuf poché, guacamole, roquette, graines de courge et hollandaise

PETIT-DÉJEUNER CATALAN 10.90 €

Oeuf frit, jambon ibérique, tomate et fromage manchego

PETIT-DÉJEUNER AMERICAN 10.90 €

Oeuf frit, bacon, tomate et champignons

GREEN 10.90 €

Avocat, œuf poché, roquette, graines de courge et sauce hollandaise

BIKINI TRUFFÉ 7.90 €

Avec jambon ibérique, fromage et huile truffée

AÇAÍ BRASILIEN 10.50 €

Milk-shake à la crème d'açaí et de guarana sur banane avec fruits frais et garniture granola

JUS NATURELS

JUS D'ORANGE

L 4.95 € / XL 6 €

LIMONADE

L 4.95 € / XL 6 €

GREEN DETOX 6 €

Épinards, céleri, pomme, citron vert et gingembre

ORANGE DETOX 6 €

Carotte, orange, pomme et gingembre

DOUX HAUT

TEA
TIME

CROISSANT 2.50 €

CROISSANT AU CHOCOLAT 2.50 €

CROISSANT Á LA CONFITURE 2.50 €

CROISSANT VEGAN 2.50 €

CROISSANT JAMBON & FROMAGE 3.50 €

PANCAKE AU NUTELLA 8 €

CAFÉS

ESPRESSO 2 €

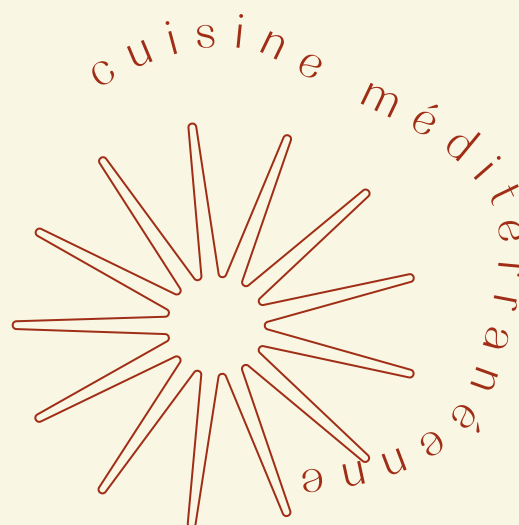
MACCHIATO 2.40 €

CAPUCCINO 3 €

CAFE AU LAIT 3 €

AMERICANO 3 €

TÉS VARIÉS 3 €



BIÈRES

ESTRELLA DAMM

Bière / pression claire

Coupe 3.90 € / cruche 6.90 €

VOLL DAMM

Bouteille 4.50 €

0% FREE DAMM

Bouteille 4.50 €

DAURA

Sans gluten 5.50 €

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

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

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 et tempranillo

RUXE RUXE

Bouteille 23.50 €

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, rouge

ALBERT BICHOT

Bouteille 31 €

D.O. Bourgogne, pinot noire

TOSSUDES

Bouteille 21 €

D.O. Catalunya. Garnacha,

syrah, cabernet sauvignon

et monastrell

TE HAS PASADO 3 PUEBLOS

Bouteille 29 €

D.O. Ribera del Duero, rouge

du pays, vegan

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 français. D.O. champagne

pinot noir, meunier et chardonnay

MOËT & CHANDON

Bouteille 89 €

Brut imperial. D.O. champagne

Pinot noir, chardonnay et pinot meunier



COCKTAILS

☀ **MOJITO CLASSIQUE** 9 €

Le mojito de toute une vie

☀ **CAIPIRINHA CLASSIQUE** 9 €

Cachaça, citron vert et sucre



MARGARITA 10.50 €

Tequila, citron vert, triple sec

MICHELADA 10.50 €

Célèbre recette mexicaine

BLOODY MARY 10.50 €

Tomate, vodka et notre sauce maison

LONDON MULE 10.50 €

La bon vieille moscow mule avec une touche du sud - vodka, concombre, bière de gingembre, citron vert et citronnelle

PORNSTAR MARTINI 10.50 €

Vodka, fruit de la passion, sirop de vanille, crème de cava

PIÑA COLADA 10.50 €

Tropical délicieux !

ESPRESSO MARTINI 10.50 €

Café, vodka, liqueur de café et sucre

ZOMBIE 11 €

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

APERITIVES

VERMUT CINZANO B/R 6 €

CAMPARI 7.90 €

Combinez à votre guise soda, tonic et jus d'orange

APEROL SPRITZ 7.90 €

Aperol, cava, soda

HUGO SPRITZ 7.90 €

Avec de la fleur de sureau et de la menthe

NEGRONI 8.90 €

Gin, vermouth, campari



SANGRÍAS

SANGRÍA DE VIN

Coupe 6.50 € / Cruche 19 €

SANGRÍA DE CAVA

Avec fruits rouges

Cruche 26 €

SANGRÍA DE CAVA

Avec mango et maracuya

Cruche 27 €



comida mediterranea

