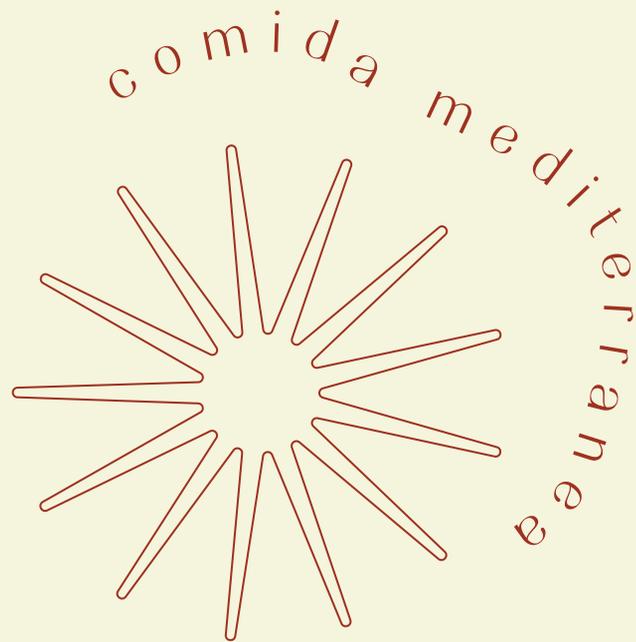


EL PACÍFICO

comida mediterránea



TAPAS

GUACAMOLE 12.40 €

Crête de coq, crème fraîche, jalapenos et maïs croustillant

PATATAS BRAVAS 7.90 €

À notre façon

ANCHOIS 10.90 € (12 € avec du pain)

Du Cantabrique **6 pièces** avec piment

BOMBA 3.8 € (la unité)

De poule style Barceloneta

JAMBON IBÉRIQUE 80 gr 17.90 €

NOTRE OMELETTE AUX CREVETTES 9.95 €

CREVETTES À L'AIL 16.20 €

Gingembre, chili et coriandre

CALAMARS À LA "ANDALUZA" 15.90 €

Avec mayonnaise de citorn vert

DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES 6.30 €

En katafi

OEUF CRÉMEUX 10.20 €

Avec pommes de terre et jambon ibérique

MOULES 13.50 €

Charbon de bois et cuit au Jospé

PAIN DE COCA 3 € / 3.50 € à la tomate

Avec tomate et huile d'olive vierge

VERT ET FRAIS

SALADE DU JARDIN 11.50 €

SALADE DE THON DU NORD 14.50 €

Avec tomate et oignons de printemps

BURRATA 16 €

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

SALADE CÉSAR 14.50 €

Avec poulet croustillant et laitue du jardin

ENFANTS

MILANAISE AVEC PATATES 11.90 €

FISH & CHIPS 11.90 €

A LA BRAISE

LÉGUMES AU JOSPER 13.80 €

À la crème de romesco

LOUBINE RÔTI 23.50 €

Avec ratatouille, patates douces et champignons d'été

CALAMAR GRILLÉ 19.90 €

Au confit d'oignons

SAUMON SAUVAGE GRILLÉ 21 €

Avec épinards, asperges et tomates confites

POULPE GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS 21.50 €

Trinxat de monalisa et romesco, menthe et basilic

CREVETTES ROUGES AU SEL DE MER 19.90 €

TAGLIATA DE BOEUF 23 €

Avec roquette et parmesan

BURGER WAGYU de 250gr. 21 €

Fromage de chèvre, roquette et notre sauce miel et moutarde

RIZ / MIN. 2 PAX / € POUR PERSONNE

PAELLA AUX FRUITS DE MER 18.90 €

RIZ AUX LÉGUMES DE SAISON 18.50 €

RIZ NOIR ET CALAMAR RÔTI 18.90 €

RIZ AU POULET ET AUX ARTICHAUTS 18.90 €

RIZ SENYORET 19.50 €

Aux fruits de mer decortiqués

RIZ MOELLEUX AVEC TOMARD 34 €

FIDEUÁ AUX FRUITS DE MER ET ALIOLI 18.90 €

DESSERTS

SORBET CITRON à la vodka Sky 8 €

3 CHOCOLATS 8.90 €

ANANAS CARAMÉLISÉ 9 €

Avec rhum et glace à la noix de coco

MOUSSE À LA CRÈME BRÛLÉE 8.90 €

Avec carquiñolis

GLACES ARTESANALE 7.80 €

Demander des saveurs

Prix TTC inclus. Supplément de 10% en terrasse



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 NÓRDIC 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

AÇÁI BRASILIEN 10.50 €

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

JUS NATURELS

JUS D'ORANGE

L 5.50 € / XL 7 €

LIMONADE

L 5.50 € / XL 7 €

GREEN DETOX 6.70 €

Épinards, céleri, pomme, citron vert et gingembre

ORANGE DETOX 6.70 €

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 2.50 €

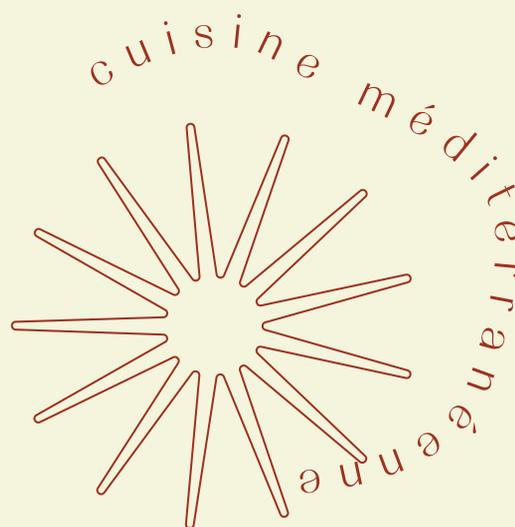
MACCHIATO 2.80 €

CAPUCCINO 4 €

CAFE AU LAIT 3.50 €

AMERICANO 3.50 €

TÉS VARIÉS 3.50 €



BIÈRES

ESTRELLA DAMM

Bière / pression claire

Coupe 4.20 € / cruche 7.20 €

VOLL DAMM

Bouteille 4.90 €

0% FREE DAMM

Bouteille 4.90 €

DAURA

Sans gluten 6 €

VIN BLANC

ALCORTA ATREVIDO

Coupe 5.20 € / 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 5.20 € / bouteille 17 €

D.O. Bierzo. Mencía

AZPILICUETA

Coupe 5.50 € / bouteille 21 €

D.O. Rioja. Crianza. Graciano,
mazuelo et tempranillo

RUXE RUXE

Bouteille 25 €

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, rouge

ALBERT BICHOT

Bouteille 31 €

D.O. Bourgogne, pinot noire

TOSSUDES

Bouteille 23 €

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 5.50 € / Bouteille 18.90 €

D.O. Bierzo, Mencía

STUDIO BY MIRAVAL ROSE

Bouteille 32.10 €

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

CAVA

MONT PARAL VINTAGE

Coupe 5.20 € / 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 10 €
Le mojito de toute une vie

CAIPIRINHA CLASSIQUE 10 €
Cachaça, citron vert et sucre

MARGARITA 11 €
Tequila, citron vert, triple sec

MICHELADA 12 €
Célèbre recette mexicaine

BLOODY MARY 12 €
Tomate, vodka et notre sauce maison

LONDON MULE 11 €
La bon vieille moscow mule avec une touche du sud - vodka, concombre, bière de gingembre, citron vert et citronnelle

PORNSTAR MARTINI 11.50 €
Vodka, fruit de la passion, sirop de vanille, crème de cava

PIÑA COLADA 11.50 €
Tropical délicieux !

ESPRESSO MARTINI 11 €
Café, vodka, liqueur de café et sucre

ZOMBIE 12 €
Exotique et littéralement en feu ! Mélange de 3 rhums, sirop de gingembre, ananas, fruit de la passion et citron vert

AJOUTER DES FRUITS ROUGES, DES FRUITS DE LA PASSION OU DE LA MANGUE +1€

APERITIVES	SANGRÍAS
<p>VERMUT CINZANO B/R 6 €</p> <p>CAMPARI 7.90 € Combinez à votre guise soda, tonic et jus d'orange</p> <p>APEROL SPRITZ 7.90 € Aperol, cava, soda</p> <p>HUGO SPRITZ 7.90 € Avec de la fleur de sureau et de la menthe</p> <p>NEGRONI 8.90 € Gin, vermouth, campari</p>	<p>SANGRÍA DE VIN Coupe 7.20 € / Cruche 23 €</p> <p>SANGRÍA DE CAVA Avec fruits rouges Cruche 31 €</p> <p>SANGRÍA DE CAVA Avec mango et maracuya Cruche 31 €</p>

