

# Menu Brunch

DISPONIBLE ENTRE - AVAILABLE BETWEEN 11:30 - 16:00

## Crudo CRUS - RAW BAR

Ostras ½ docena  
Huitres ½ douzaine  
Oysters ½ dozana  
- 20

Coctel de camarón  
Cocktail de crevettes  
Shrimp cocktail  
- 25

## Torre de mariscos

PLATEAU DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTER  
Petit - Small -125

(1 homard, 6 huitres, 6 crevettes, salade de crevettes nordiques et ceviche de pétoncles)

(1 lobster, 6 oysters, 6 shrimps, nordic shrimp salad and scallop ceviche)  
Grand - Big -250 (Double)

## Pan PAIN - BREAD

Pan con tomate  
Pain coca, tomates fraîche, huile d'olive Mallafré et fleur de sel  
Coca bread with fresh tomato, Mallafré olive oil and fleur de sel  
- 8

## Embutidos

CHARCUTERIE ESPAGNOLE - SPANISH CHARCUTERIE  
Mixta Ibérica Señorío de Montanera - España

Chorizo, salchichón, jamón Serrano  
(20 gr de chaque / 20 gm of each)  
-32

## Otras opciones AUTRES OPCIONS - OTHER OPTIONS

Pulpo a la gallega  
Pieuvre grillée, huile pimentée, pommes rattes, salade d'oignons et persil  
Grilled octopus, pimento oil, fingerling potato's, parsley and onion salad  
1/4 -22 1/2 -45 Entier / Whole -90

Salmón ahumado  
Saumon fumé, fromage à la crème et bagel de chez St. Viateur  
Smoked salmon, cream cheese and St. Viateur bagel  
- 22

## Huevos OEUFs - EGGS

Tortilla de 3 huevos con espárragos  
Omelette de 3 oeufs et asperges  
3 Egg omelette with asparagus  
- 20

Tortilla de 3 huevos con jamón  
Omelette de 3 oeufs et jamón  
3 Egg omelette with jamón  
- 24

## Prix fixe

2 services - 2 courses - 45  
3 services - 3 courses -55

### Choix de / Choice of:

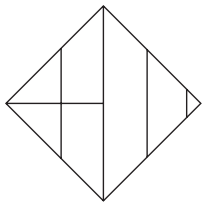
Gazpacho Andaluz  
Gazpacho d'Andalousie  
Andaluzsian gazpacho  
Ou / Or  
Ensaladilla de tomate y sandia, vinagreta de jerez  
Salade de tomate et melon d'eau, vinaigrette de xérès  
Tomato and watermelon salad, sherry vinaigrette  
Ou / Or  
Carpaccio de salmon, ensaladilla de legumbres y vinagreta citrica  
Carpaccio de saumon, salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes  
Salmon carpaccio, crunchy vegetable salad, citrus dressing  
Ou / Or  
Tortilla Española  
Tortilla Espagnole (chorizo, pommes de terre et aïoli)  
Spanish tortilla ( chorizo, potato and aïoli)  
Ou / Or  
Croquetas de pollo  
Croquettes de poulet  
Chicken croquettes  
(3 Mrcx / Pcs)

### Choix de / Choice of:

Tartar de salmón, aguacate y aceite de trufa en cascara de coco  
Tartare de saumon, avocat, huile de truffe sur coquille de noix de coco  
Salmon tartar, avocado, truffle oil on a coconut shell  
Ou / Or  
1/2 langosta con ensalada rusa  
1/2 homard avec salade russe  
1/2 Lobster with Russian salad  
Ou / Or  
Paella de la huerta con setas y huevo  
Paella aux champignons et légumes de saison, œuf  
Egg, wild mushroom and seasonal vegetable paella  
Ou / Or  
Bacalao a Braz  
Morue a Braz (Brouillade de morue salée, oignons confits, œuf et pommes pailles)  
A Braz codfish (scrambled salted cod, confide onions and straw potato fries)  
Ou / Or  
Chuletón de ojo de bife 8oz al Josper con huevo  
Faux filet Prime 8 oz grillé au Josper, oeuf miroir et patatas bravas  
Josper grilled, ribeye 8 oz, over easy egg, patatas bravas

## Postres DESSERT / DESSERT

Sandia sangria  
Melon d'eau infusé à la sangria  
Sangria infused watermelon  
Ou / Or  
Churros con dulce de leche  
Churros au dulce de leche  
Churros with dulce de leche  
Ou / Or  
Chocolate, pan, aceite y flor de sal  
Ganache de chocolat, croûtons, huile d'olive et fleur de sel  
Chocolate ganache, croutons, olive oil and fleur de sel



# Bulles

CAVA & CHAMPAGNE

	Verre / glass	Bouteille / bottle
Cava - Mas Pere Brut Reserva	13	65
Cava - Tresor Rosé Brut , Pere Ventura	15	75
Corpinnat - Torello Pal-Lid Brut Rosé 2017		90
Champagne - Pommery Brut Royal		135
Champagne - Moët & Chandon Brut Impérial		175
Champagne - Magnum Moët & Chandon Brut Impérial		375
Champagne - Moët & Chandon Brut Impérial Rosé		195
Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin brut		195
Champagne - Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut		250
Cava - Kripta Brut Nature Gran Reserva 2006		275
Champagne - Dom Perignon Brut 08 / 09		550

# Vodka

Grey Goose 26 oz	200
Grey Goose 40 oz	300

# Vins rosés

ROSE WINE

Navarra - Otazu 2019	11	55
Penedes - Rosa d'Abril 2019, Torello Viticultors		75

# Vins blancs

WHITE WINE

Castilla y la Mancha - Olcaviana 2019, vinos Sierra Norte	12	60
Penedes - Blanc Tranquille 2019, Torello Viticultors		60
Rioja - David Moreno 2018, Bodega Moreno		65
Rueda - Balbas Verdejo 2018, Bodegas Balbas		67
Penedes - Blanc Seleccio 2018, Can Feixes		69
Rias Baixas - La Trucha, Albariño 2018	14	70
Rioja - Tempranillo blanc, Nivarius 2018		70
Rueda - Cucú Verdejo 2018		70
Valence - Chardonnay, Caminos del Bonhomme 2019	14	70
Somontano - 12 Lunas 2017, El Grillo y la Luna		72
Penedes - Gessami 2018, Gramona		72
Navarra - Chardonnay, Vega Sindoa 2017		72
Valence - Mestis 2018, Bodegas Mustiguillo	15	75
Empordà - Llavors 2017, Lavinyeta		75
Lanzarote - Malvasia volcanica Bermejo 2018		75
Catalogne - Blanc del Terrer 2017, Vinyes del terrer		75
Galicia - Komokabras 2017, Entre Os Rios		80
Cadiz - Forlong 2017 (Orange), Bodegas Forlong		85
Pago de Quijoso - Chardonnay 2016, El Beso		85
Mallorca - Accrollam 2018, Mesquida-Mora		98
Rueda - Barco del Corneta 2016		110
Penedes - Electio 2016, Pares Baltà		120
Rioja - Oscar Tobia Reserva 2015, Bodegas Oscar Tobia		140
Rioja - Remelluri 2015, Bodegas Remelluri		222

# Rouges

RED WINE

Empordà - Puntipart Crianza 2016, Lavinyeta	12	60
Tierra de Castilla y Leon - Doncella 2017, Tempranillo		65
Rioja - David Moreno Crianza 2016, Bodega Moreno		69
Conca de Barberà - Folls 2018, Grenache-Trepat	14	70
Rioja - Bicicleta Voladora 2018, German R. Blanco		70
Valence - Mestis 2017, Bodegas Mistiguillo	14	70
Somontano - 12 Lunas, El Grillo Y Luna 2017		72
Rioja - Lealtanza Crianza 2016, Bodega Lealtanza	15	75
Bierzo - Mencia Bagante Crianza 2012		75
Cadiz - Petit Forlong 2017, Bodegas Forlong		75
Empordà - Llavors 2017, Lavinyeta	15	75
Bierzo - Mencia, Puerta del Viento 2018		80
Penedes - Mas Irene 2016, Bodega Pares Balta		82
Ribera del Duero - Hacienda Solano 2015		85
Rioja - David Moreno Reserva 2011		85
Pago de Quijoso - Merlot, La Sabina Crianza 2016		85
Sierra de Malaga - Lemberger, Acinipo 2013, Bodega F. Schatz		88
Ribera del Duero - Balbas Crianza 2016, Bodegas Balbas		90
Rioja - Remelluri Reserva 2012		110
Pago de Quijoso - Cabernet S., Gran Reserva 2012		110
Catalunya - Nus del Terrer 2012, Vinyes del Terrer		135
Penedes - Can Feixe Reserva Especial 2007		120
Rioja - Prado Enea Gran Reserva 2011		125
Rioja - David Moreno Gran Reserva 2009		125
Sierra de Malaga - Pinot noir 2013, Bodega F.Schatz		135
Sierra de Malaga - Petit Verdot 2012, Bodega F.Schatz		138
Penedes - Mas La Plana 2013, Torres		140
Toro - Termanthia 2011, Bodega Numanthia		342

# Vins d'Europe

BLANCS D'EUROPE

Alentejo - Arinto, Regia Colheita Reserva 2017, Carmim		70
Sancerre - Cuvée Stéphane 2018, Cherrier		100
Puligny-Montrachet - François Carillon 2015		155
Chablis 1er Cru- Pascal Bouchard Montmains Vieilles Vignes 2014		158
Chablis 1er Cru Montée de Tonerre 2016 - Louis Michel & Fils		165
Chablis Grand Cru Vaudésir - Louis Michel & Fils 2015		270

ROUGES D'EUROPE

Toscane - I Mandorli Rosso 2017, Azienda I Mandorli		90
Anjou Village - Domaine aux moines 2016		95
Alentejo - Garrafeira dos socios Reserva 2014, Carmim		115
Piemont - La Prata Pinot noir 2016, Bersano		120
Santenay - Les Prarons, J. Bambara & Cie 2015		130
Châteauneuf-du-Pape - Olivier Ravoire 2015		160
Alentejo- Amma 2014, Herdade do Arrepiado Velho		300

# Vins de dessert

DESSERT WINES

Douro - Moscatel, Favaios – 10
--------------------------------

# Bières

BEER

Estrella Damm en fût – 8 verre / 11 pinte
Daura – 9
Estrella Damm – 9
Estrella Damm 500ml – 13
Estrella Damm, Inedit – 20