PORTIONS À PARTAGER

Macédoine de légumes cachée avec un crémeux aux olives et du thon en conserve

14,00€

Crudités à la vinaigrette de grenade (végan)

15,00€

Salade César

15,00€

Patatas bravas (pommes de terre à la sauce épicée)

8,00€

Saumon mariné avec des pickles

17,50€

Jambon cru ibérique DO avec du pain de cristal

24,50€

Plateau de fromages

19,00€

Anchois de la mer Cantabrique accompagnés de toasts croustillants et de
beurre de truffe

15,00€

Croquettes de pot-au-feu

8,00€

Guacamole au mortier et ses dips de pain libanais

14,00€

Ramen aux légumes et au poulet

15,00€

PÂTES ET RIZ

Pâtes courtes, sauce bolognaise ou pesto (végan)

14,00€

Gnocchi au pesto de combawa

14,00€

Risotto aux champignons de saison

15,50€

Riz au poulpe et aux pois mange-tout

16,50€

ENTRE DEUX TRANCHES DE PAIN

Sandwich d'omelette nature à votre goût

7,00€

Sandwich Club INFINITUM

12,50€

Brioche garnie de saumon fumé, fromage frais, sauce tartare, pousses vertes et tomates

14,50€

Rock and Roll de *pulled pork*, oignon et mayonnaise sriracha

16,50€

Sandwich au pastrami, pain aux céréales, chou, cornichon, oignon rouge et vinaigrette

16,50€

Sandwich de jambon cru ibérique à la tomate

9,50€

Ciabatta au pain de cristal, bœuf mariné, oignon, moutarde et fromage

18,00€

Hamburger de Black Angus, mayonnaise aux tomates séchées, fromage fondu, roquette et petit pain feuilleté

19,00€

Hamburger aux légumes (végan)

19,00€

POUR FINIR

Dos de cabillaud confit, épinards, sauce *pico de gallo* et olives noires

16,50€

Bar, purée de chou-fleur frit et tartare de légumes

19,00€

Papillote de colin aux légumes et son bouillon de crustacés

19,00€

Tagliatta de bœuf et ses pommes de terre, ragoût aux champignons et sauce *mojo picón*

29,00€

Faux-filet de bœuf avec des boulettes de pommes de terre et de champignons

24,50€

Cuisse de poulet désossée, béchamel au piment jaune, sésame noir et cèpes de Bordeaux

9,80€

UN INSTANT DE DOUCEUR

Du chocolat et encore du chocolat

6,50€

Tarte fine aux pommes et sa glace onctueuse

5,50€

Pain perdu caramélisé et sa glace à l'orgeat

5,50€

Fruits frais de saison et sorbet

6,50€

Assortiment de glaces (parfums variés)

6,00€

VINO TINTO

- Bancal del Bosc, Montsant **16,00€**
Finca Resalso Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero **17,00€**
Ultreia Saint Jacques, D.O. Bierzo **23,00€**
Clos d'Englora AV14, Montsant **25,00€**
Cepas Viejas dominio de Tares, D.O. Bierzo **27,00€**
Usatges, D.O.Q. Priorat **28,00€**
Pago de Capellanes Crianza, D.O. Ribera del Duero **32,00€**
Viña Tondonia Reserva, D.O.C. Rioja **35,00€**
Ferrer Bobet Vinyes Velles, D.O.Q. Priorat **35,80€**
Teixar 2016, Montsant **49,00€**
Roda Reserva, D.O.C Rioja **56,00€**

VINO BLANCO

- Bancal del Bosc Blanc, Montsant **16,00€**
De Muller Chardonnay, Tarragona **17,00€**
Monteabellón, Verdejo Rueda **18,00€**
Clos d'Englora Blanc, Montsant **19,00€**
Ekam 2020, D.O. Costers del Segre **24,50€**
Valtea, D.O. Rias Baixas **32,00€**
Artigas Blanc, D.O.Q Priorat **35,00€**

VINO ROSADO

- Indigena, D.O. Penedes **17,00€**
Dido, La solución Rosa, D.O. Montsant **29,00€**

CAVA

- Trencadís Brut Nature Grimau, D.O. Cava **11,50€**
Reserva Ambrosia Gatell, D.O. Cava **18,50€**
Mestres Coquet Gran Reserva Brut Nature, D.O. Cava **24,00€**
Ars Colecta Blanc de Blanc, D.O. Cava **27,00€**

CHAMPAGNE

- Veuve Cliquot **55,00€**

OTRAS BEBIDAS

Refrescos **3,50€**

Agua sin gas **2,00€**

Agua con gas **2,50€**

Caña **3,50€**

Cervezas especiales **4,00€**

Jarra **5,50€**

Café solo / Cortado **2,00€**

Café con leche **2,50€**

Capuccino **3,00€**