

RICE & BARBECUE MENU

MENU DE RIZ ET BRAISES

TAPAS TO SHARE · TAPAS À PARTAGER

Iberian ham and ECO bread with its tomato

Jambon ibérique et pain ECO avec tomate

KMO tomato tartar with braised pumpkin and sliced Parmesan cheese

Tartare de tomate KMO avec potiron et tranches de fromage Parmesan

Fried squids with wakame allioli sauce

Calamars frits avec alioli d'algue wakame

“Bomba de la Barceloneta”

La bombe de la Barceloneta

MAIN COURSE (TO CHOOSE) · PLAT PRINCIPAL (À CHOISIR)

Grilled veal entrecôte with wild asparagus, boletus and cherry tomatoes

Entrecôte de bœuf grillée avec asperges sauvages, cèpes et tomates cerises

Grilled sea bass accompanied by cous cous with squid ink and vegetables

Bar grillé accompagné de couscous à l'encre de seiche et légumes

Traditional seafood paella cooked in our charcoal oven (*Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre*)

Paella traditionnelle avec fruits de mer au charbon de bois (*variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre*)

Rice with Iberian pork, octopus and chickpeas (*Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre*)

Riz avec secret ibérique, poulpe et pois chiches (*variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre*)

Vegan rice with seasonal vegetables (*Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre*)

Riz végétalien avec légumes de saison (*variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre*)

Grilled veal sirloin with truffled potato parmentier, apple sauce and sweet wine sauce (€6 suppl.)

Filet de bœuf grillé, parmentier de pommes de terre truffées et sauce aux pommes et vin douce (suppl.6€)

Monkfish tail in seafood sauce with vegetables and clams (6€ suppl.)

Queue de lotte avec fruits de mer sauce, julienne de légumes et palourdes (suppl.6€)

Brothy lobster rice cooked in our charcoal oven (each 2 people, suppl.6€/person)

Riz de homard au charbon de bois (par 2 personnes, suppl.6€/personne)

DESSERT (TO CHOOSE ONE) · DESSERT (POUR EN CHOISIR UN)

3.0 Chocolate (with virgin olive oil and salt)

Chocolat 3.0 (avec huile d'olive vierge extra)

Pineapple “abrassame” with cinnamon and coconut ice cream

Ananas « abrassame » avec cannelle et glace à la noix de coco

14 yolks Catalan Cream with curry crumble

Crème catalan de 14 jaunes avec crumble de curry

34€

Available for lunch or dinner. Our prices are in euros and VAT included. All our meat, fish and vegetables are cooked in our carbon oven

This establishment knows and applies the obligations on protection against anisakis.

We have a menu with information on allergies and food intolerances. Please ask for more information to our staff.

Disponible pour déjeuner et dîner. Nos prix sont en euros et IVA inclus. Toutes nos viandes, poissons et légumes sont cuits dans notre four de charbon. Cet établissement connaît et applique les obligations à la protection contre les anisakis.

Nous disposons de menus avec les informations sur les intolérances et allergies alimentaires.

Demandez à notre personnel pour plus d'informations

CHEF'S SUGGESTIONS

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Organic bread with tomato, extra virgin olive oil and salt
Pain bio avec tomate, huile d'olive extra vierge et sel

3

Hand-cut Iberian ham
Jambon ibérique coupé à la main

24

Salad with duck ham, apple, crunchy hazelnuts and fig vinaigrette
Salade de jambon de canard, pomme, croquant de noisettes et vinaigrette aux figues

14

KMO tomato with smoked salmon, arugula and old mustard dressing
Tomate KMO avec saumon fumé, roquette et vinaigrette à la moutarde ancienne

13

Tuna tartar, avocado, melon, mullet caviar and citrus fruits
Tartare de thon, avocat, melon, caviar de mulot et agrumes

16

Pasta panciotti stuffed with asparagus and Mascarpone with Idiazábal cheese sauce
Pâte panciotti farcies d'asperges et mascarpone avec sauce au fromage Idiazábal

14

Grilled vegetables from Parc Agrari with Romesco sauce
Légumes grillés du Parc Agricole avec sauce Romesco

12

Hot creamy soup of the day (ask our staff)
Notre crème chaude du jour (demander à notre équipe)

12

Cannelloni stuffed with foie and mushrooms accompanied by creamy truffle sauce
Cannelloni au foie et champignons sauvages avec sauce crémeuse aux truffes

15

Traditional seafood paella cooked in our charcoal oven

(Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre)

Paella traditionnelle avec fruits de mer au charbon de bois

(variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre)

21

Rice with squids, sausage from Perol, Norway lobster, mushrooms and mussels

(Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre)

Riz avec calamars, saucisse de Perol, langoustine, champignons et moules

(variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre)

21

Broth lobster broth rice cooked in our charcoal oven (minimum 2 people, price per person)

(Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre)

Riz de homard au charbon de bois (minimum 2 personnes, prix per personne)

(variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre)

28



Monkfish tail in seafood sauce with vegetables and clams

Queue de lotte avec fruits de mer sauce, julienne de légumes et palourdes

26

Grilled octopus, potato and onion "trinxat" and paprika from La Vera
Poulpe grillée, trinxat de pommes de terre et oignon avec paprika de La Vera

23

Grilled wild sea bass with pumpkin, onion confit and saffron sauce
Loup de mer grillé avec timbale de potiron, confit d'oignons et sauce au safran

22



Grilled veal tenderloin with trumpets of death, boletus, mashed potato and foie sauce
Filet de bœuf grillé avec trompettes de la mort, cèpes, purée de pommes de terre et sauce au foie

28

Grilled Iberian pork with potatoes in fine herbs, sweet potato and coconut sauce
Secret ibérique grillé, pommes de terre aux fines herbes, patate douce et sauce coco

22