

# 4 latas

tapas - vinos - platillos



## TAPAS BARRE - 2€

**"PULGAS"** toast avec topping de... - 3€

**Saumon** - saumon fumé, crème de yaourt truffée et miel

**Mojama** - thon salé avec base de tomate, tabasco et ciboulette

**Thon** - lames de thon avec base de tomate et piment vert

**Sardine** - sardines avec base de tomate, vinaigrette citrique et ciboulette

**Jamón** - jamón de Salamanca avec base de tomate

**Anchois** - anchois avec crème de yaourt, noix râpée et tomate séchée

**Foie** - foie mi-cuit avec réduction de vinaigre balsamique

**Cecina** - viande séchée de León, manchego râpé et base de tomate

**PLATILLOS** petites assiettes - 6€

**Fèves** - fèves avec des lames de morue fumée et tomates séchées

**Thon** - lames de thon avec des piments du "piquillo" et huile d'olive fumé

**Asperges** - asperges "cojonudos" avec noix râpée et huile de truffe

**Foie** - foie mi-cuit avec marron glacé et réduction de vinaigre balsamique

**Cecina** - viande séchée de León avec du fromage manchego râpé

**Poireaux et ventrèche** - poireaux, ventrèche et tomate séchée - 8€

**Poireaux et morue** - poireaux avec lames de morue fumée - 7€

**SALADES** - 5€

**Tomate et thon** - tomate, oignon tendre et lames de thon du nord

**Tomate et anchois** - tomate, oignon tendre et anchois

**Tomate et morue** - tomate, oignon tendre et lames de morue fumée

## CONSERVES

**Anchois** - 4 anchois del Cantàbric tamany - 8€

**Cannette d'anchois "top", "El capricho"** - 12€

**Coques** - 12€

**Moules** - à l'escabeche picantes - 5€

**Palourdes** - 12€

**Couteaux** - 10€

## TARTARES

**Fuet** - dés de saucisson, tomate, croûtons et jaune d'oeuf

**Saumon** - saumon fumé, croûtons et jaune d'oeuf

**CARPACCIO** - 6€

**Morue** - morue fumée avec amandes râpées

## FROMAGES ET CHARCUTERIE

**Jamón de Salamanca** - 10€

**Lomito (échine) de Salamanca** - 7€

**Cecina (viande séchée) de León** - 7€

**Assortiment de charcuterie ibérique** - 10€

**Assortiment de fromages** - 10€

**DESSERTS** - 5€

**Puce au chocolat** - toast avec chocolat fondant, huile d'olive et gros sel

**Mel i mató** - Fromage frais avec du miel

**Cheesecake**

**Coulant de xocolata**

**VIN BLANC**

**Vailet** - Empordà - 12€

**Fenomenal** - Rueda - 13€

**Gala** - Penedès - 14€

**Oda Blanc** - Costers del Segre - 19€

**Zarate** - Albariño - 21€

**Perfum** - Penedès - 17€

**VIN ROUGE**

**Sauló** - Empordà - 13€

**Sierra Cantabria** - Rioja - 14€

**Mas Picoso** - Montsant - 14€

**Eclèctic** - Penedès - 17€

**Llebre** - Costers del Segre - 15€

**La Vendimia** - Rioja - 17€

**Finca Resalso** - Ribera del Duero - 17€

**Les Cousins** - Priorat - 19€

**Mineral** - Montsant - 19€

**Remeilluri Reserva** - Rioja - 25€

**VINS MOUSSEUX**

**Castillo Monjardin** - Navarra - 12€

**Lledoner** - Empordà - 14€

**ESPUMOSOS**

**Fontallada Brut Nature** - cava - 12€

**Castell Remei** - cava - 18€

**Llopart Rosé** - cava - 24€

**H. d' Aiglemont** - Champagne - 35€

**BIERES ARTISANALES**

**Punk IPA Brew Dog** - 3,5€

**Beercelona** - 3,5€

**Fort Oatmeal Porter** - 3,5€

# 4 Jatas

tapas - vinos - platillos

