

NUESTRAS TAPAS

TAPAS FRÍAS

Ostra Guillardieu nº3 (ud)	5,90
Aceituna en aliño casero	5,75
Boquerón en vinagre con tomate cassé	8,50
Anchoas del Cantábrico y pan con tomate	18,50
Nuestra ensaladilla	6,50
Coca de Llavaneres con tomate y fuet	5,90
Embutido del Pirineo con pan rústico	12,50
Jamón ibérico Reserva	23,50
Tabla de queso y mermelada con pan rústico	12,50

TAPAS CALIENTES

Croqueta de jamón (ud)	2,75
Croqueta de pollo rustido con alioli (ud)	2,90
Bomba Barcelona	6,50
Nuestras bravas	7,50
Calamar a la andaluza con salsa de tomate a la vainilla	14,50
Pimientos de Padrón fritos con flor de sal	6,90
Berenjenas fritas con miel y queso feta	6,80
Corazones de alcachofa fritos con romesco	8,50

PLATILLOS DE TEMPORADA

Carpaccio de calabacín con rúcula y polen de abeja	7,50
Ensalada de tomate con ventresca en aceite	15,50
Espárragos verdes con pannacota	10,90
Tartar de remolacha con hummus	10,50
Burrata al pesto, tomate cassé y pan de cereales	13,50
Tartar de salmón marinado con tomate y aguacate	14,50
Ensalada sardina ahumada en aceite con lechuga, naranja, emulsión de cítrico y semillas de amapola	12,75
Ensalada de lentejas con pepino, cherry y queso feta	10,75

MOLLETES DE ACEITE Y PLANCHADOS

Mollete de berenjena asada al ahumado de roble y queso de cabra	7,50
Mollete de entraña de ternera con pico de gallo	9,50
Mollete de chorizo criollo con brie	6,50
Planchado de sobrasada y queso mozzarella	6,50

ESPECIALIDADES

Salteado de judías de Santa Pau y butifarra de Perol	10,50
Ravioli de setas y salsa trufada	12,50
Macarrones con sobrasada al chocolate blanco	11,00
Lomo bajo de Angus a la parrilla en aceite de romero	33,50
Presa ibérica laminada con pimiento de Padrón	18,50
Costilla ibérica al anís y jengibre	23,50
Codillo de cerdo con polenta de Piamonte	15,00
Albóndigas guisadas con sepia del Mediterráneo	11,50
Mejillones al vapor con emulsión de aceite de albahaca y menta	9,50
Callos (tripa de ternera) con garbanzos de Tordesillas	9,75

POSTRES CASEROS

Tiramisú	5,50
Crema catalana con crumble de remolacha	6,50
Ganache de chocolate tradicional con aceite y sal	6,50
Tarta casera tibia de queso	5,50
Piña caramelizada con espuma de coco	6,50
Affogato (licor, crema de arroz, expresso y helado de vainilla)	8,50

NUESTRA BODEGA

VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
Abadía de Poblet, DO C. del Barberà	-	35,00
APecar, DO Alella	5,00	25,50
Bouza do Rei, DO Rías Baixas	5,00	25,50
Raimat Castell, DO Costers del Segre	4,75	24,50
Espelt Quinze Roures, DO Empordà	5,25	26,00
Les Parcel·les, DO Pla del Bages	5,25	26,00
Menade, DO Rueda	4,75	24,50

VINOS ROSADOS

Irresistible Rosé Domaine de la Croix		
AOC Côtes de Provence	5,25	26,00
Via Terra, DO Terra Alta	5,00	25,50

VINOS TINTOS

Brumia, DO Alella	4,75	24,50
Cérvoles Colors, DO Costers del Segre	5,00	25,50
Finca La Montesa, DOCa Rioja	5,25	26,00
Fugitivo, DO Montsant	5,25	26,00
Mas Oller Pur, DO Empordà	4,75	24,50
Venta Las Vacas, DO Ribera del Duero	5,50	27,00

CAVAS Y CHAMPAGNE

DO Cava		
Codorníu Cuvée Original Brut Nature	4,50	22,50
Codorníu Cuvée Original Rosé Brut	4,50	22,50
Oriol Rossell Brut Cuvée	5,00	25,50
AOC Champagne		
Louis Roederer Collection	12,00	70,00

LE BOUCHON
WINES & EATERY
TAVERN