

À partager

Assortiment d'olives	4,10	Anchois au vinaigre (4 unités)	9,00
Amandes salées	4,20	Coques et sauce Espinaler	15,50
«Boquerones» au vinaigre (6 unités)	8,50		
«Montadito» de steak tartare	8,00	Jambon ibérique	23,00
Côtelettes de lapin à l'ail et au persil	14,00	Croquettes (€/unité):	
Dés de faux-filet et sauce entrecôte	14,50	· Champignons et truffe	2,50
Fingers de poulet, sauce au miel et à la moutarde	10,00	· Jambon ibérique	2,50
Fingers au fromage et chutney à la mangue	8,50	· Crevettes	3,00
Mini burger Black Angus (€/unité)	4,20	Huîtres Fines de Claires n°4 (€/unité)	3,20
Ceviche de saumon, lait de coco, citron vert et coriandre	9,50	Nos pommes de terre «bravas»	6,50
Cocotte de champignons de saison grillés	8,50	Salade de pommes de terre au thon	8,00
Aubergines en tempura, fromage de chèvre et miel	10,20	Oeufs au plat, pommes de terre et chorizo	7,50
Guacamole avec burrata et nachos	16,50	Artichauts frits et sauce tartare	11,00
Crevettes en tempura et sauce kimchi	17,00	Poivrons «Padrón» et fleur de sel	6,70
Aubergine grillée au miso et yaourt	10,50	Tortilla à la truffe	10,50
		Calamars à l'ail à la poêle ou à l'Andalouse	14,70

Suggestions

Crevettes à l'ail	19,00	Soupe à l'oignon, œuf poché et copeaux de parmesan	11,50
Velouté de courgettes au fromage de chèvre	10,00	Oeufs bénédicte, jambon et sauce hollandaise (saumon +2,5)	12,00
Moules en sauce Poulette	16,00		
<i>Demi-ration. 9,50</i>			

Prix en (€)

Supplément terrasse 10%

Nos Sandwichs

Sandwich chaud à la truffe	10,50
Sandwich au thon	11,00
<i>thon, tomate, oeuf, laitue, mayonnaise et moutarde</i>	
Club sandwich de poulet	15,00
Burger de poulet croustillant	14,00
Burger Café Turo	16,00
«Mollete» de boeuf	16,00
coupé au couteau	

Poissons et fruits de mer

Saumon fumé et blinis	15,50
Carpaccio de dorade et amandes	14,50
Thon rouge cru avec du soja	15,00
Tartare de saumon avec de l'avocat, soja et citron vert	17,50
Tartare de thon et avocat, gingembre et soja	18,50
Ceviche de maigre au lait de tigre	14,50
Saumon aux légumes, grillé au charbon	18,50
Morue grillée avec sauce miso et légumes vapeur	18,50
Poulpe grillé	15,50

Pain et beurre	2,00
Pain à la tomate	3,50

Prix en (€)

Salades

Tomate et burrata	12,00
Ventrière de thon et oignons	14,00
Végétarienne	13,00
<i>épinards, avocat, feta, pignons et tomates cerises</i>	
Nicoise	12,50
<i>haricots, pommes de terre, tomates cerises, thon</i>	
Caesar	12,00
<i>au poulet et parmesan</i>	
Fromage de chèvre	13,00
<i>mâche, tomate cerise, pomme et noix</i>	

Viandes

Roastbeef avec sauce tartare	14,20
Carpaccio de bœuf sauce Harry's Bar	11,00
Tartare de bœuf coupé au couteau	20,00
Côtelettes de cabri	17,50
Wok de pâtes, filet de boeuf et légumes	14,50
Pâtes alfredo et copeaux de jambon	13,50
Cuisse de poulet farcie au jambon serrano et aux champignons, purée de pommes de terre	17,00
Escalope milanaise avec frites et sauce tartare	14,50
Porc ibérique, ananas caramélisé et sauce demi-glace	20,00
Entrecôte café de Paris	28,00
Entrecôte Châteaubriand avec sauce béarnaise	29,50

Supplément terrasse 10%

Les Desserts

Flan «qui t'inclines»
5,50

Cheesecake Salvador Dalí
9,40

Baba au rhum
11,00

Expresso Martini
9,00

Coulant au chocolat
9,00

Gâteau du jour
8,00/ portion

Chocolat et noisettes de «Reus»
9,00

Glaces. 5,80
*Mangue, vanille, mandarine, citron
ou choco italiano*



Cocktails

prix: 13,00



Classiques

NEGRONI
Gin, vermouth rouge, campari

OLD FASHIONED
Bourbon, angostura, sucre

MANHATTAN
Rye whisky, vermouth rojo, angostura

BLOODY MARY
Vodka, jus de tomate, épices, tabasco

DRY MARTINI FRAPPÉ
Gin, vermouth seco

MOJITO classic ou fruit de la passion
Rum, menthe, citron et sucre

Fruités



CAIPIRINHA gingembre- passion
*citron vert, cachaça, açúcar, gingembre et
fruit de la passion*

COSMOPOLITAN DELUXE
*Vodka, triple sec, jus de canneberge et de
citron vert*

TOMMY'S MARGARITA
*Patrón Silver, sirop d'agave, jus de citron
vert*

MAI THAI
*Bacardi Carta Blanca, Bacardi 8, triple
sec, orgeat, jus de citron*

IPANEMA
*Vodka, fruit de la passion, ananas et
citron vert*

Sans alcool precio: 11,20

ROUGE

*Fraise, pomme, jus de citron vert,
sirop de fraise, basilic*

TROPICAL

*Fruit de la passion, ananas,
citron vert*

Prix en (€)

Supplément terrasse 10%

Carte des vins

Cava & Champagne



Penedès, Cava Terra de Marca, Brut Nature	5,40	24,00
Juvé & Camps Reserva Familia, <i>XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA</i>		39,00
Torelló Brut Reserva		30,00
Champagne, Forget Brimont, Brut		74,00

Vins Blancs



Rias baixas, Lagar de Cachada, <i>ALBARIÑO</i>	5,80	25,00
DO Rueda, Montespina, <i>VERDEJO</i>	5,00	18,00
Côtes du Rhône, Terres de Panery, <i>CHARDONNAY</i>	5,50	25,00
Penedès, Honeymoon, <i>PARELLADA</i>		22,00
Priorat, Más Doix, Murmuri, <i>GARNACHA BLANCA</i>		25,00
Rueda, El Perro Verde, <i>VERDEJO</i>		42,00

Vins Rouges



Montsant, Moments de Montsant, <i>GARNACHA, CARINENA, SYRAH, MERLOT</i>	5,50	25,00
Rioja, La Viuda Negra Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	5,50	25,00
Rioja, Muga Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	8,00	40,00
Ribera del Duero, Fuentespina Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	5,50	27,00
Montsant, la universal, Dido, <i>GARNACHA, SYRAH, CARINENA</i>		35,00
Priorat, Más Doix, Les Crestes, <i>GARNACHA, CARINENA, SYRAH</i>		39,00
Ribera del Duero, Pago de los Capellanes crianza, <i>TINTO FINO</i>		58,00
Rioja, Marqués del Riscal Reserva <i>TEMPRANILLO</i>		45,00

Vins Rosés



Côtes du Rhône, Château Panery, La Garuste 2022 <i>GARNACHE, SYRAH</i>	6,00	27,00
Côtes de Provence, M de Minuty		37,00
Côtes de Provence, Studio Miraval, <i>CINSAULT, GRENACHE, SYRAH</i>		35,00

Prix en (€)

Supplément terrasse 10%