

Para picar

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Y PAN CON TOMATE	26,00€	CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO (4 UD)	10,00€
SURTIDO DE QUESOS CON MEMBRILLO	16,00€	CROQUETA DE GAMBA (4 UD)	12,00€
ANCHOAS Y PAN CON TOMATE	16,00€	NUESTRAS PATATAS BRAVAS	9,00€
ENSALADILLA DE CANGREJO AZUL DEL MEDITERRANEO	15,00€	CIGALITAS “ROBUCHON” CON ALBAHACA Y KIMCHI	19,00€
PIMIENTOS DEL PADRÓN CON JAMÓN IBÉRICO	9,50€	TARTAR DE SALMÓN, MILHOJAS DE PATATA Y ENELDO	18,00€
CALAMARES A LA ANDALUZA Y MAYONESA CITRICA	14,00€	TARTAR DE ATÚN BALEGÓ PICANTE CON ARROZ CRUJIENTE	21,00€
OSTRAS ESPECIAL SORLUT AL NATURAL CON LIMÓN (UD)	5,80€	MILHOJAS DE PATATA, CRÈME FRAÎCHE Y CAVIAR PRUNIER	23,00€
salsa mignonette (+ 2,5€), salsa ponzu (+ 2,5€), caviar (+5€)			

Entrantes fríos

TARTA FINA DE CANGREJO Y AGUACATE	20,00€	STEAK TARTAR AL CUCHILLO	20,00€
ENSALADA GRIEGA AUTÉNTICA	15,00€	HUMMUS CON VERDURAS FRESCAS Y PAPADUM	13,00€
MOZARELLA DOP (250GR) Y TOMATES CONFITADO	19,00€	CARPACCIO DE GAMBA AZUL, LIMA Y PAN CARASAU	26,00€
ENSALADA DE ESPINACAS, CHAMPIGNONES DE PARIS,	13,00€	TARTAR DE TOMATE “ LA CATÉDRAL “ CON SRIRACHA	16,00€
SÉSAMO WASABI Y YUZU		TARTAR DE ATÚN BALEGÓ, CAVIAR PRUNIER, PONZU	40,00€

Nuestra selección de caviar

CAVIAR SELECCIONADO, MAISON PRUNIER, SERVIDO CON BLINIS Y CRÈME FRAÎCHE



30g | 76,00€ 50g | 120,00€ 125g | 295,00€ 250g | 590,00€

Nuestros especiales

MEJILLONES BOUCHOT A LA BRASA	18,00€	RIGATONI TRUFADO Y PARMESANO	24,00€
BERENJENA MISO CON CREMA DE PARMESANO	16,00€	FETTUCINE AL PESTO GENOVESE Y TOMATE CONFITADO	22,00€
Y SARRACENO CRUJIENTE		GNOCCHI A LA SORRENTINA	20,00€

A la brasa y platos

Carnes

SMASHOHLA	22,00€
Smash burger con pan brioche, cheddar, pepinillos, tomate, lechuga y salsa casera	
SOLOMILLO, CAFÉ DE PARIS Y PATATAS FRITAS	32,00€
WAGYU A LA BRASA ESTILO TAGLIATA	36,00€
ENTRECOT TXOGITXU (500 G) , CAFÉ DE PARIS, CON PATATAS FRITAS O	55,00€
ENSALADA VERDE	
CHULETÓN DE VACA FRISONA (1 KG), MADURADO 45 DÍAS, CON	95,00€
PATATAS FRITAS O ENSALADA VERDE	
POLLO AL CURRY CON ARROZ BASMATI	19,00€
COQUELET CRUJIENTE AL LIMÓN Y HIERBAS AROMATICÁS	23,00€

Pescados

SALMÓN MISO, TZAZIKI Y PAK CHOI	24,00€
ATÚN ROJO BALEGÓ A LA PIMIENTA	32,00€
LUBINA ABIERTA A LA BRASA CON SALSA BILBAÍNA (2 PAX)	45,00€
PULPO A LA BRASA, HUMMUS Y PICO DE GALLO	25,00€

Guarniciones

PATATAS FRITAS	6,00€	PAN	2,15€
ARROZ BASMATI	6,00€	PAN CON TOMATE	4,50€
ENSALADA VERDE	5,00€		

Postres

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO 70% CACAO	8,00€	CRUMBLE DE MANZANA ESTILO TATIN, HELADO DE VAINILLA	11,00€
FLAN MÁGICO	8,00€	TORRIJA CON HELADO DE VAINILLA	10,00€
BROWNIE CON SORBETE DE MANGO	11,00€	TIRAMISU	9,00€
CARPACCIO DE PIÑA Y FRAMBUESAS	8,00€	SURTIDO DE HELADOS Y SORBETES	7,00€
		(PISTACCHIO, CHOCOLATE, VAINILLA, COCO, MANGO)	

Se servirá de forma sistemática pan, este tiene un precio de 2,15€/comensal. Si no lo desea, comuníquelo al camarero.
Si lo desea, hay la opción de llevar la comida sobrante.

Para picar

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Y PAN CON TOMATE		26,00€	CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO (4 UD)	 	10,00€
SURTIDO DE QUESOS CON MEMBRILLO		16,00€	CROQUETA DE GAMBA (4 UD)	  	12,00€
ANCHOAS Y PAN CON TOMATE	 	16,00€	NUESTRAS PATATAS BRAVAS		9,00€
OSTRAS ESPECIAL SORLUT AL NATURAL CON LIMÓN (UD)		5,80€	CIGALITAS “ROBUCHON” CON ALBAHACA Y KIMCHI	 	19,00€
ENSALADILLA DE CANGREJO AZUL DEL MEDITERRANEO	 	15,00€	TARTAR DE SALMÓN, MILHOJAS DE PATATA Y ENELDO	 	18,00€
PIMIENTOS DEL PADRÓN CON JAMÓN IBÉRICO		9,50€	TARTAR DE ATÚN PICANTE CON ARROZ CRUJIENTE	  	21,00€
CALAMARES A LA ANDALUZA Y MAYONESA CITRICÁ	  	14,00€			

Entrantes fríos

TARTA FINA DE CANGREJO Y AGUACATE	  	20,00€	STEAK TARTAR AL CUCHILLO	 	20,00€
ENSALADA GRIEGA AUTÉNTICA		15,00€	HUMMUS CON VERDURAS FRESCAS Y PAPADUM	  	13,00€
MOZARELLA DOP (250GR) Y TOMATES CONFITADO		19,00€	CARPACCIO DE GAMBA AZUL, LIMA Y PAN CARASAU	 	26,00€
ENSALADA DE ESPINACAS, CHAMPIGNONES DE PARIS,		13,00€	TARTAR DE TOMATE “ LA CATEDRAL “ CON SRIRACHA	 	16,00€
SÉSAMO WASABI Y YUZU					

Nuestros especiales

MEJILLONES BOUCHOT A LA BRASA		18,00€	RIGATONI TRUFADO Y PARMESANO	 	24,00€
BERENJENA MISO CON CREMA DE PARMESANO		16,00€	FETTUCINE AL PESTO GENOVESE Y TOMATE CONFITADO	  	22,00€
Y SARRACENO CRUJIENTE	  		GNOCCHI A LA SORRENTINA	 	20,00€

A la brasa y platos

Carnes

SMASHOHLA	  	22,00€
Smash burger con pan brioche, cheddar, pepinillos, tomate, lechuga y salsa casera		
POLLO AL CURRY CON ARROZ BASMATI		19,00€
SOLOMILLO, CAFÉ DE PARIS Y PATATAS FRITAS		32,00€
WAGYU A LA BRASA ESTILO TAGLIATA		36,00€
COQUELET CRUJIENTE AL LIMÓN Y HIERBAS AROMATICÁS		23,00€

Pescados

SALMÓN MISO, TZAZIKI Y PAK CHOI	  	24,00€
ATÚN ROJO BALFEGÓ A LA PIMIENTA	 	32,00€
LUBINA ABIERTA A LA BRASA CON SALSA BILBAÍNA (2 PAX)	 	45,00€
PULPO A LA BRASA, HUMMUS Y PICO DE GALLO	 	25,00€

Guarniciones

PATATAS FRITAS	6,00€	PAN		2,15€
ARROZ BASMATI	6,00€	PAN CON TOMATE		4,50€
ENSALADA VERDE	5,00€			

Postres

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO 70% CACAO		8,00€	CRUMBLE DE MANZANA ESTILO TATIN, HELADO DE VAINILLA	 	11,00€
FLAN MÁGICO	 	8,00€	TORRIJA CON HELADO DE VAINILLA	  	10,00€
BROWNIE CON SORBETE DE MANGO	  	11,00€	TIRAMISU	  	9,00€
CARPACCIO DE PIÑA Y FRAMBUESAS		8,00€	SURTIDO DE HELADOS Y SORBETES	 	7,00€
			(PISTACCHIO, CHOCOLATE, VAINILLA, COCO, MANGO)		

 GLUTEN	 LÁCTEO	 CRÚSTACEO	 FRUTA DE CÁSCARA	 CACAHUETE	 MOSTAZA	 SOJA
 HUEVO	 PESCADO	 MOLUSCO	 ALTRAMUECES	 APIO	 SÉSAMO	E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

☐ PUEDE CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS

Se servirá de forma sistemática pan, este tiene un precio de 2,15€/comensal. Si no lo desea, comuníquelo al camarero.
Si lo desea, hay la opción de llevar la comida sobrante.

Per picar

PERNIL IBÈRIC 100% DE GLA AMB PA AMB TOMÀQUET	26,00€	CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC (4 U.)	10,00€
ASSORTIMENT DE FORMATGES AMB CODONYAT	16,00€	CROQUETA DE GAMBA (4 U.)	12,00€
ANXOVES AMB PA AMB TOMÀQUET	16,00€	LES NOSTRES PATATES BRAVES	9,00€
AMANIDA RUSSA DE CRANC BLAU DEL MEDITERRANI	15,00€	ESCAMARLANS “ROBUCHON” AMB ALFÀBREGA I KIMCHI	19,00€
PEBROTS DEL PADRÓ AMB PERNIL IBÈRIC	9,50€	TÀRTAR DE SALMÓ AMB MILFULLS DE PATATA I ANET	18,00€
CALAMARS A L’ANDALUSA AMB MAIONESA CÍTRICA	14,00€	TÀRTAR DE TONYINA Balfegó PICANT I ARRÒS CRUIXENT	21,00€
OSTRES ESPECIALS SORLUT AL NATURAL AMB LLIMONA (U.)	5,80€	MILFULLS DE PATATA, CRÈME FRAÎCHE I CAVIAR PRUNIER	23,00€
salsa mignonette (+ 2,5€), salsa ponzu (+ 2,5€), caviar (+5€)			

Entrants freds

TARTA FINA DE CRANC I ALVOCAT	20,00€	STEAK TÀRTAR TALLAT A MÀ	20,00€
AMANIDA GREGA AUTÈNTICA	15,00€	HUMMUS AMB VERDURES FRESQUES I PAPADUM	13,00€
MOZZARELLA DOP (250 G) AMB TOMÀQUETS CONFITATS	19,00€	CARPACCIO DE GAMBA BLAVA AMB LLIMA I PA CARASAU	26,00€
AMANIDA D’ESPINACS AMB XAMPINYONS DE PARÍS, SÈSAM WASABI I YUZU	13,00€	TÀRTAR DE TOMÀQUET “LA CATEDRAL” AMB SRIRACHA	16,00€
		TÀRTAR DE TONYINA Balfegó, Caviar Prunier	40,00€

Nostra selecció de caviar

MAISON PRUNIER, AMB BLINIS Y CRÈME FRAÎCHE



30g | 76,00€ 50g | 120,00€ 125g | 295,00€ 250g | 590,00€

Les nostres especialitats

MUSCLOS BOUCHOT A LA BRASA	18,00€	RIGATONI TRUFAT AMB PARMESÀ	24,00€
ALBERGÍNIA AMB MISO, CREMA DE PARMESÀ I FAJOL CRUIXENT	16,00€	FETTUCCHINE AMB PESTO GENOVÈS I TOMÀQUET CONFITAT	22,00€
		GNOCCHI A LA SORRENTINA	20,00€

A la brasa i plats

Carn

SMASHOHLA	22,00€
Smash burger amb pa brioix, cheddar, cogombrets, tomàquet, enciam i salsa casolana	
FILET DE VEDELLA, CAFÉ DE PARIS I PATATES FREGIDES	32,00€
WAGYU A LA BRASA ESTIL TAGLIATA	36,00€
ENTRECOT TXOGITXU (500 G), CAFÉ DE PARIS, AMB PATATES FREGIDES	65,00€
AMANIDA VERDA	
TXULETÓ DE VACA FRISONA (1 KG), MADURAT DURANT 45 DIES, AMB	95,00€
PATATES FREGIDES O AMANIDA VERDA	
POLLASTRE AL CURRI AMB ARRÒS BASMATI	19,00€
COQUELET CRUIXENT, LLIMONA I HERBES AROMÀTIQUES	23,00€

Peix

SALMÓ AMB MISO, TZATZIKI I PAK CHOI	24,00€
TONYINA VERMELLA Balfegó AL PEBRE	32,00€
LLOBARRO OBERT A LA BRASA AMB Salsa Bilbaína (2 PER)	45,00€
POP A LA BRASA AMB HUMMUS I PICO DE GALLO	25,00€

Guarnicions

PATATES FREGIDES	6,00€	PA	2,15€
ARRÒS BASMATI	6,00€	PA AMB TOMÀQUET	4,50€
AMANIDA VERDA	5,00€		

Postres

TRUFES DE XOCOLATA NEGRA 70% CACAU	8,00€	CRUMBLE DE POMA ESTIL TATIN AMB GELAT DE VAINILLA	11,00€
FLAM MÀGIC	8,00€	TORRIJA AMB GELAT DE VAINILLA	10,00€
BROWNIE AMB SORBET DE MANGO	11,00€	TIRAMISÚ	9,00€
CARPACCIO DE PINYA AMB GERDS	8,00€	ASSORTIMENT DE GELATS I SORBETS	7,00€
		(PISTATXO, XOCOLATA, VAINILLA, COCO, MANGO)	

Es servirà pa de manera automàtica. Aquest té un preu de 2,15 € per comensal. Si no el desitja, comuniqui-ho al cambrer.
Si ho desitja, hi ha l'opció d'endur-se el menjar sobrant.

Per picar

PERNIL IBÈRIC 100% DE GLA AMB PA AMB TOMÀQUET		26,00€	CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC (4 U.)	 	10,00€
ASSORTIMENT DE FORMATGES AMB CODONYAT		16,00€	CROQUETA DE GAMBA (4 U.)	  	12,00€
ANXOVES AMB PA AMB TOMÀQUET	 	16,00€	LES NOSTRES PATATES BRAVES		9,00€
OSTRES ESPECIALS SORLUT AL NATURAL AMB LLIMONA (U.)		5,80€	ESCAMARLANS “ROBUCHON” AMB ALFÀBREGA I KIMCHI	 	19,00€
AMANIDA RUSSA DE CRANC BLAU DEL MEDITERRANI	 	15,00€	TÀRTAR DE SALMÓ AMB MILFULLS DE PATATA I ANET	 	18,00€
PEBROTS DEL PADRÓ AMB PERNIL IBÈRIC		9,50€	TÀRTAR DE TONYINA PICANT AMB ARRÒS CRUIXENT	  	21,00€
CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA CÍTRICA	  	14,00€			

Entrants freds

TARTA FINA DE CRANC I ALVOCAT	  	20,00€	STEAK TÀRTAR TALLAT A MÀ	 	20,00€
AMANIDA GREGA AUTÈNTICA		15,00€	HUMMUS AMB VERDURES FRESQUES I PAPADUM	 	13,00€
MOZZARELLA DOP (250 G) AMB TOMÀQUETS CONFITATS		19,00€	CARPACCIO DE GAMBA BLAVA AMB LLIMA I PA CARASAU	 	26,00€
AMANIDA D'ESPINACS AMB XAMPINYONS DE PARÍS, SÈSAM WASABI I YUZU		13,00€	TÀRTAR DE TOMÀQUET “LA CATEDRAL” AMB SRIRACHA	 	16,00€

Les nostres especialitats

MUSCLOS BOUCHOT A LA BRASA		18,00€	RIGATONI TRUFAT AMB PARMESÀ	 	24,00€
ALBERGÍNIA AMB MISO, CREMA DE PARMESÀ I FAJOL CRUIXENT	  	16,00€	FETTUCINE AMB PESTO GENOVÈS I TOMÀQUET CONFITAT	 	22,00€
			GNOCCHI A LA SORRENTINA	  	20,00€

A la brasa i plats

Carn

SMASHOHLA	 	22,00€
Smash burger amb pa brioi, cheddar, cogombrets, tomàquet, enciam i salsa casolana		
POLLASTRE AL CURRI AMB ARRÒS BASMATI		19,00€
FILET DE VEDELLA, CAFÉ DE PARIS I PATATES FREGIDES		32,00€
WAGYU A LA BRASA ESTIL TAGLIATA		36,00€
COQUELET CRUIXENT, LLIMONA I HERBES AROMÀTIQUES		23,00€

Peix

SALMÓ AMB MISO, TZATSIKI I PAK CHOI	  	24,00€
TONYINA VERMELLA Balfegó al pebre	 	32,00€
LLOBARRO OBERT A LA BRASA AMB Salsa Bilbaína (2 per)	 	45,00€
POP A LA BRASA AMB HUMMUS I PICO DE GALLO	 	25,00€

Guarnicions

PATATES FREGIDES	6,00€	PA		2,15€
ARRÒS BASMATI	6,00€	PA AMB TOMÀQUET		4,50€
AMANIDA VERDA	5,00€			

Postres

TRUFES DE XOCOLATA NEGRA 70% CACAU		8,00€	CRUMBLE DE POMA ESTIL TATIN AMB GELAT DE VAINILLA	 	11,00€
FLAM MÀGIC	 	8,00€	TORRIJA AMB GELAT DE VAINILLA	  	10,00€
BROWNIE AMB SORBET DE MANGO	  	11,00€	TIRAMISÚ	  	9,00€
CARPACCIO DE PINYA AMB GERDS		8,00€	ASSORTIMENT DE GELATS I SORBETS	 	7,00€
(PISTATXO, XOCOLATA, VAINILLA, COCO, MANGO)					

 GLUTEN	 LÀCTIC	 CRUSTACI	 FRUTA DE CÁSCARA	 CACAUET	 MOSTASSA	 SOJA
 OU	 PEIX	 MOL·LUSC	 TRAMUSSOS	 API	 SÈSAM	E-X DIÒXID DE SOFRE I SULFITS

☐ CONTÉ TRACES D'AL·LÈRGENS

Es servirà pa de manera automàtica. Aquest té un preu de 2,15 € per comensal. Si no el desitja, comuniqui-ho al cambrer.
Si ho desitja, hi ha l'opció d'endur-se el menjar sobrant.

To Share

100% ACORN-FED IBERIAN HAM WITH TOMATO BREAD	26,00€	IBERIAN HAM CROQUETTES (4 PIECES)	10,00€
SELECTION OF CHEESES WITH QUINCE PASTE	16,00€	PRAWN CROQUETTES (4 PIECES)	12,00€
CANTABRIAN ANCHOVIES WITH TOMATO BREAD	16,00€	OUR PATATAS BRAVAS	9,00€
MEDITERRANEAN BLUE CRAB POTATO SALAD	15,00€	“ROBUCHON” LANGOUSTINES WITH BASIL AND KIMCHI	19,00€
PADRÓN PEPPERS WITH IBERIAN HAM	9,50€	SALMON TARTARE, POTATO MILLE-FEUILLE AND DILL	18,00€
ANDALUSIAN FRIED CALAMARI WITH CITRUS MAYONNAISE	14,00€	SPICY BALFEGÓ TUNA TARTARE WITH CRISPY RICE	21,00€
SPECIAL SORLUT OYSTERS, SERVED WITH LEMON (EACH)	5,80€	POTATO MILLE-FEUILLE, CRÈME FRAÎCHE, AND PRUNIER CAVIAR	23,00€
mignonette sauce (+ 2,5€), ponzu sauce (+ 2,5€), caviar (+5€)			

Gold Starters

THIN CRAB AND AVOCADO TART	20,00€	STEAK TARTARE, HAND-CUT WITH A KNIFE	20,00€
AUTHENTIC GREEK SALAD	15,00€	HUMMUS WITH FRESH VEGETABLES AND PAPADUM	13,00€
DOP MOZZARELLA (250G) WITH CONFIT TOMATOES	19,00€	BLUE PRAWN CARPACCIO, LIME AND CARASAU	26,00€
SPINACH SALAD WITH PARIS MUSHROOMS, WASABI SESAME AND YUZU	13,00€	“LA CATEDRAL” TOMATO TARTARE WITH SRIRACHA	16,00€
		BALFEGÓ TUNA TARTARE, PRUNIER CAVIAR, PONZU	40,00€

Our selection of caviar

MAISON PRUNIER, WITH BLINIS AND CRÈME FRAÎCHE



30g | 76,00€ 50g | 120,00€ 125g | 295,00€ 250g | 590,00€

Our Specials

BOUCHOT MUSSELS GRILLED OVER CHARCOAL	18,00€	TRUFFLE RIGATONI WITH PARMESAN	24,00€
MISO-GLAZED EGGPLANT WITH PARMESAN CREAM AND CRISPY BUCKWHEAT	16,00€	FETTUCCHINE, GENOVESE PESTO AND CONFIT TOMATOES	22,00€
		GNOCCHI ALLA SORRENTINA	20,00€

Grilled Dishes and Mains

Meats

SMASHOHLA Smash burger, brioche bread, cheddar, pickles, tomato, lettuce and our sauce	22,00€
BEEF TENDERLOIN, CAFÉ DE PARIS BUTTER, FRENCH FRIES	32,00€
CHARCOAL-GRILLED WAGYU TAGLIATA STYLE	36,00€
TXOGITXU RIBEYE STEAK (500G), CAFÉ DE PARIS, WITH FRIES OR GREEN SALAD	55,00€
FRISIAN BEEF RIB STEAK (1KG), DRY-AGED 45 DAYS, WITH FRENCH FRIES OR GREEN SALAD	95,00€
CHICKEN CURRY WITH BASMATI RICE	19,00€
CRISPY COQUELET WITH LEMON AND AROMATIC HERBS	23,00€

Fish

MISO SALMON, TZATZIKI AND PAK CHOI	24,00€
BALFEGÓ BLUEFIN TUNA WITH PEPPERCORN	32,00€
BUTTERFLIED GRILLED SEA BASS, BILBAÍNA SAUCE (2 PER)	45,00€
GRILLED OCTOPUS WITH HUMMUS AND PICO DE GALLO	25,00€

Sides

FRENCH FRIES	6,00€	BREAD	2,15€
BASMATI RICE	6,00€	TOMATO BREAD	4,50€
GREEN SALAD	5,00€		

Desserts

70% DARK CHOCOLATE TRUFFLES	8,00€	APPLE TATIN-STYLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM	11,00€
MAGIC FLAN	8,00€	TORRIJA WITH VANILLA ICE CREAM	10,00€
BROWNIE WITH MANGO SORBET	11,00€	TIRAMISU	9,00€
PINEAPPLE AND RASPBERRIES CARPACCIO	8,00€	SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS (PISTACHIO, CHOCOLATE, VANILLA, COCONUT, MANGO)	7,00€

Bread will be served automatically and is charged at €2.15 per guest. If you do not wish to have it, please inform your waiter.
If you wish, you may take any leftover food with you.

To Share

100% ACORN-FED IBERIAN HAM WITH TOMATO BREAD 	26,00€	IBERIAN HAM CROQUETTES (4 PIECES)  	10,00€
SELECTION OF CHEESES WITH QUINCE PASTE 	16,00€	SHRIMP CROQUETTES (4 PIECES)   	12,00€
CANTABRIAN ANCHOVIES WITH TOMATO BREAD 	16,00€	OUR PATATAS BRAVAS	9,00€
SPECIAL SORLUT OYSTERS, SERVED WITH LEMON (EACH) 	5,80€	“ROBUCHON” LANGOUSTINES WITH BASIL AND KIMCHI  	19,00€
MEDITERRANEAN BLUE CRAB POTATO SALAD  	15,00€	SALMON TARTARE, POTATO MILLE-FEUILLE AND DILL  	18,00€
PADRÓN PEPPERS WITH IBERIAN HAM 	9,50€	SPICY TUNA TARTARE WITH CRISPY RICE   	21,00€
ANDALUSIAN FRIED CALAMARI WITH CITRUS MAYONNAISE   	14,00€		

Cold Starters

THIN CRAB AND AVOCADO TART   	20,00€	STEAK TARTARE, HAND-CUT WITH A KNIFE  	20,00€
AUTHENTIC GREEK SALAD 	15,00€	HUMMUS WITH FRESH VEGETABLES AND PAPADUM  	13,00€
DOP MOZZARELLA (250G) WITH CONFIT TOMATOES 	19,00€	BLUE PRAWN CARPACCIO, LIME AND CARASAU  	26,00€
SPINACH SALAD WITH PARIS MUSHROOMS, WASABI SESAME AND YUZU 	13,00€	“LA CATEDRAL” TOMATO TARTARE WITH SRIRACHA  	16,00€

Our Specials

BOUCHOT MUSSELS GRILLED OVER CHARCOAL 	18,00€	TRUFFLE RIGATONI WITH PARMESAN  	24,00€
MISO-GLAZED EGGPLANT WITH PARMESAN CREAM AND CRISPY BUCKWHEAT   	16,00€	FETTUCCHINE, GENOVESE PESTO AND CONFIT TOMATOES   	22,00€
		GNOCCHI ALLA SORRENTINA  	20,00€

Grilled Dishes and Mains

Meats

SMASHOHLA  	22,00€
Smash burger, brioche bread, cheddar, pickles, tomato, lettuce and our sauce	
CHICKEN CURRY WITH BASMATI RICE	19,00€
BEEF TENDERLOIN, CAFÉ DE PARIS BUTTER, FRENCH FRIES 	32,00€
CHARCOAL-GRILLED WAGYU TAGLIATA STYLE	36,00€
CRISPY COQUELET WITH LEMON AND AROMATIC HERBS 	23,00€

Fish

MISO SALMON, TZATZIKI AND PAK CHOI   	24,00€
BALFEGÓ BLUEFIN TUNA WITH PEPPERCORN  	32,00€
BUTTERFLIED GRILLED SEA BASS, BILBAÍNA SAUCE (2 PER)  	45,00€
GRILLED OCTOPUS WITH HUMMUS AND PICO DE GALLO  	25,00€

Sides

FRENCH FRIES	6,00€	BREAD 	2,15€
BASMATI RICE	6,00€	TOMATO BREAD 	4,50€
GREEN SALAD	5,00€		

Desserts

70% DARK CHOCOLATE TRUFFLES 	8,00€	APPLE TATIN-STYLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM  	11,00€
MAGIC FLAN  	8,00€	TORRIJA WITH VANILLA ICE CREAM   	10,00€
BROWNIE WITH MANGO SORBET   	11,00€	TIRAMISU   	9,00€
PINEAPPLE AND RASPBERRIES CARPACCIO	8,00€	SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS  	7,00€
		(PISTACHIO, CHOCOLATE, VANILLA, COCONUT, MANGO)	

 GLUTEN	 DAIRY	 CRUSTACEAN	 TREE NUTS	 PEANUT	 MUSTARD	 SOY
 EGG	 FISH	 MOLLUSC	 LUPIN	 CELERY	 SESAME	E-X SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

☐ MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS

Bread will be served automatically and is charged at €2.15 per guest. If you do not wish to have it, please inform your waiter.
If you wish, you may take any leftover food with you.

Pour grignoter

JAMBON IBÉRIQUE 100% BELLOTA ET PAIN À LA TOMATE	26,00€	CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE (4 PCS)	10,00€
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET COING	16,00€	CROQUETTE DE CREVETTES (4 PCS)	12,00€
ANCHOIS ET PAIN À LA TOMATE	16,00€	NOS PATATAS BRAVAS	9,00€
SALADE RUSSE DE CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE	15,00€	LANGOUSTINES "ROBUCHON" AU BASILIC ET KIMCHI	19,00€
POIVRONS DE PADRÓN ET JAMBON IBÉRIQUE	9,50€	TARTARE DE SAUMON, MILLEFEUILLE DE POMMES DE	18,00€
CALAMARS À L'ANDALOUSE ET MAYONNAISE AUX AGRUMES	14,00€	TERRE ET ANETH	
HUÎTRES SPÉCIALES SORLUT AU CITRON (PIÈCE)	5,80€	TARTARE DE THON BALFEGÓ PICANT ET RIZ CROUSTILLANT	21,00€
sauce mignonette (+ 2,5€), sauce ponzu (+ 2,5€), caviar (+5€)		MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, CRÈME FRAÎCHE,	23,00€
		ET CAVIAR PRUNIER	

Entrées froides

TARTE FINE DE CRABE ET AVOCAT	20,00€	STEAK TARTARE AU COUTEAU	20,00€
SALADE GRECQUE AUTHENTIQUE	15,00€	HOUMOUS, LÉGUMES FRAIS ET PAPADUM	13,00€
MOZZARELLA DOP (250G) ET TOMATES CONFITES	19,00€	CARPACCIO DE CREVETTE BLEUE, CITRON VERT ET CARASAU	26,00€
SALADE D'ÉPINARDS, CHAMPIGNONS DE PARIS,	13,00€	TARTARE DE TOMATE "LA CATEDRAL" À LA SRIRACHA	16,00€
SÉSAME WASABI ET YUZU			

Notre sélection de caviar

MAISON PRUNIER, AVEC BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE



30g | 76,00€ 50g | 120,00€ 125g | 295,00€ 250g | 590,00€

Nos spécialités

MOULES BOUCHOT GRILLÉES	18,00€	RIGATONI TRUFFÉS AU PARMESAN	24,00€
AUBERGINE MISO À LA CRÈME DE PARMESAN	16,00€	FETTUCCHINE AU PESTO GÉNOIS ET TOMATE CONFITE	22,00€
ET SARRASIN CROUSTILLANT		GNOCCHI ALLA SORRENTINA	20,00€

À la braise et plats

Viandes

SMASHOHLA Smash burger, pain brioche, cheddar, cornichons, tomate, laitue, et sauce maison	22,00€
FILET DE BOEUF, CAFÉ DE PARIS ET FRITES	32,00€
WAGYU GRILLÉ FAÇON TAGLIATA	36,00€
ENTRECÔTE TXOGITXU (500 G), CAFÉ DE PARIS, AVEC FRITES OU	55,00€
SALADE VERTE	
CÔTE DE BŒUF FRISONNE (1 KG), MATURÉE 45 JOURS , AVEC FRITES	95,00€
OU SALADE VERTE	
POULET AU CURRY ET RIZ BASMATI	19,00€
COQUELET CROUSTILLANT AU CITRON ET HERBES	23,00€

Poissons

SAUMON MISO, TZATZIKI ET PAK CHOÏ	24,00€
THON ROUGE BALFEGÓ AU POIVRE	32,00€
BAR GRILLÉ SAUCE BILBAÍÑA (2 PAX)	45,00€
POULPE GRILLÉ, HOUMOUS ET PICO DE GALLO	25,00€

Guarnition

FRITES	6,00€	PAIN	2,15€
RIZ BASMATI	6,00€	PAIN À LA TOMATE	4,50€
SALADE VERTE	5,00€		

Desserts

TRUFFES DE CHOCOLAT NOIR 70% CACAO	8,00€	CRUMBLE DE POMME FAÇON TATIN, GLACE VANILLE	11,00€
FLAN MAGIQUE	8,00€	PAIN PERDU À LA GLACE VANILLE	10,00€
BROWNIE ET SORBET DE MANGUE	11,00€	TIRAMISU	9,00€
CARPACCIO D'ANANAS ET FRAMBOISES	8,00€	ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	7,00€
		(PISTACHE, CHOCOLAT, VANILLE, COCO, MANGUE)	

Du pain sera servi systématiquement au prix de 2,15€/personne. Si vous n'en souhaitez pas, veuillez en informer votre serveur.
Si vous le souhaitez, il est possible d'emporter les restes.

Pour grignoter

JAMBON IBÉRIQUE 100% BELLOTA ET PAIN À LA TOMATE 	26,00€	CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE (4 PCS)  	10,00€
ASSORTIMENT DE FROMAGES AU COING 	16,00€	CROQUETTE DE CREVETTES (4 PCS)  	12,00€
ANCHOIS ET PAIN À LA TOMATE  	16,00€	NOS PATATAS BRAVAS	9,00€
HUÎTRES SPÉCIALES SORLUT AU CITRON (PIÈCE) 	5,80€	LANGOUSTINES "ROBUCHON" AU BASILIC ET KIMCHI  	19,00€
SALADE DE CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE  	15,00€	TARTARE DE SAUMON, MILLEFEUILLE DE PDT ET ANETH  	18,00€
PIMENTS DE PADRÓN AU JAMBON IBÉRIQUE 	9,50€	TARTARE DE THON ÉPICÉ AU RIZ CROUSTILLANT   	21,00€
CALAMARS À L'ANDALOUSE ET MAYONNAISE AUX AGRUMES   	14,00€		

Entrées froides

TARTE FINE DE CRABE ET AVOCAT   	20,00€	STEAK TARTARE AU COUTEAU  	20,00€
SALADE GRECQUE AUTHENTIQUE 	15,00€	HOUMOUS, LÉGUMES FRAIS ET PAPADUM  	13,00€
MOZZARELLA DOP (250G) ET TOMATES CONFITES 	19,00€	CARPACCIO DE CREVETTE BLEUE, CITRON VERT ET CARASAU  	26,00€
SALADE D'ÉPINARDS, CHAMPIGNONS DE PARIS, SÉSAME WASABI ET YUZU 	13,00€	TARTARE DE TOMATE "LA CATEDRAL" À LA SRIRACHA  	16,00€

Nos spécialités

MOULES BOUCHOT GRILLÉES 	18,00€	RIGATONI TRUFFÉS AU PARMESAN  	24,00€
AUBERGINE MISO À LA CRÈME DE PARMESAN	16,00€	FETTUCCINE AU PESTO GÉNOIS ET TOMATE CONFITE   	22,00€
ET SARRASIN CROUSTILLANT   		GNOCCI ALLA SORRENTINA  	20,00€

À la braise et plats

Carnes

SMASHOHLA  	
Smash burger, pain brioche, cheddar, cornichons, tomate, laitue, et sauce maison	22,00€
POULET AU CURRY ET RIZ BASMATI	19,00€
FILET DE BOEUF, CAFÉ DE PARIS ET FRITES 	32,00€
WAGYU GRILLÉ FAÇON TAGLIATA	36,00€
COQUELET CROUSTILLANT AU CITRON ET HERBES 	23,00€

Pescados

SAUMON MISO, TZATZIKI ET PAK CHOÏ   	24,00€
THON ROUGE BALFEGÓ AU POIVRE  	32,00€
BAR GRILLÉ SAUCE BILBAÏNA (2 PAX)  	45,00€
POULPE GRILLÉ, HOUMOUS ET PICO DE GALLO  	25,00€

Guarniciones

FRITES	6,00€	PAIN 	2,15€
RIZ BASMATI	6,00€	PAIN À LA TOMATE 	4,50€
SALADE VERTE	5,00€		

Desserts

TRUFFES DE CHOCOLAT NOIR 70% CACAO 	8,00€	CRUMBLE DE POMME FAÇON TATIN, GLACE VANILLE  	11,00€
FLAN MAGIQUE  	8,00€	PAIN PERDU À LA GLACE VANILLE   	10,00€
BROWNIE ET SORBET DE MANGUE   	11,00€	TIRAMISU   	9,00€
CARPACCIO D'ANANAS ET FRAMBOISES	8,00€	ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS  	7,00€
		(PISTACHE, CHOCOLAT, VANILLE, COCO, MANGUE)	

 GLUTEN	 LACTOSE	 CRUSTACÉ	 FRUITS À COQUE	 ARACHIDE	 MOUTARDE	 SOJA
 ŒUF	 POISSON	 MOLLUSQUE	 LUPIN	 CÉLERI	 SÉSAME	E-X DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES

☐ CONTIENT DES TRACES D'ALLERGÈNES

Du pain sera servi systématiquement au prix de 2,15€/personne. Si vous n'en souhaitez pas, veuillez en informer votre serveur.
Si vous le souhaitez, il est possible d'emporter les restes.