

ENTRANTES

Fríos

PAN DE COCA DE FOLGUEROLAS CON TOMATE	4,6 EUROS
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN CON TOMATE	28 EUROS
ENSALADILLA DE BUEY DE MAR CON MAYONESA DE LIMÓN	19 EUROS
TARTAR DE TOMATE CON PAN CARASAU	16 EUROS
HUMMUS DE GARBANZO	12 EUROS
TOMATE CONFITADO CON MOZZARELLA DE BÚFALA Y ACEITE DE JAÉN	21 EUROS
ENSALADA DE MINI ESPINACAS Y CHAMPIÑONES, YUZU Y SÉSAMO	12 EUROS
NUESTRA ENSALADA NIÇOISE CLÁSICA	15 EUROS
MILHOJA DE PATATA, CRÈME FRAÎCHE Y SALMÓN	18 EUROS

CALIENTES

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO • 3UDS	11 EUROS
CROQUETA DE GAMBA • 3UDS	11 EUROS
CROQUETA DE SETAS • 3UDS	11 EUROS
CALAMARES FRITOS MAYONESA LIMÓN	18 EUROS
PATATAS BRAVAS PICANTES	10 EUROS
MEJILLONES A LA MARINERA	18,5 EUROS
CIGALITAS ROBUCHON CON MAYONESA KIMCHI	21 EUROS

CARPACCIOS Y CRUDOS

OSTRA N3 • UNIDAD	5 EUROS
CARPACCIO DE ATÚN BALFEGÓ	15 EUROS
CARPACCIO HARRY'S BAR	18 EUROS
TARTAR DE ATÚN ROJO, SOJA Y LIMÓN	19 EUROS
CEVICHE DE DORADA CON PIÑONES Y ALBAHACA	19 EUROS
CAVIAR "BAERI SIGNATURE" • MAISON PRUNIER PARIS 30G. 85 EUROS 50G. 145 EUROS 100G. 280 EUROS 250G. 680 EUROS	

PAELLAS

PAELLA DE GAMBA Y ALMEJAS	POR PERSONA. 28 EUROS
PAELLA DE CALAMAR Y ZAMBURIÑAS	POR PERSONA. 28 EUROS
PAELLA DE SECRETO IBÉRICO	POR PERSONA. 31 EUROS

PASTAS

GNOCCHI CON TOMATE Y ALBAHACA	17 EUROS
RIGATONI CON CREMA DE TRUFA	24 EUROS
LINGUINI AL VONGOLE CON GUINDILLA	24 EUROS
PASTA CON BOGAVANTE	39 EUROS

PLATOS PRINCIPALES

PESCADO

SALMÓN AL MISO CON VERDURAS CRUJIENTES	27 EUROS
LUBINA AL HORNO DE CARBÓN A LA BASCA	27 EUROS
ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO A LA PIMIENTA NEGRA	29 EUROS
PULPO A LA BRASA, PICO DE GALLO Y HUMMUS	24 EUROS

CARNE

ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON STRACCIATELLA Y PARMESANO	18 EUROS
TARTAR DE BUEY AL CUCHILLO	21 EUROS
ENTRECÔTE A LA BRASA CAFÉ DE PARIS	34 EUROS
CURRY DE POLLO CON ARROZ PILAF	22 EUROS
CHEESEBURGER TEJADA MAR CON PATATAS FRITAS	18 EUROS

GUARNICIONES: PATATAS FRITAS O ARROZ PILAF 4 EUROS

POSTRES

BROWNIE SORBETE PASIÓN • 9,5 EUROS	TORRIJA CON HELADO • 10 EUROS
TIRAMISÚ EXPRESSO • 9,5 EUROS	FLAN CASERO • 8 EUROS
HELADOS Y SORBETES • 9 EUROS	TRUFAS DE CHOCOLATE • 8 EUROS
CARPACCIO DE PIÑA CON FRAMBUESA • 12 EUROS	CRUMBLE DE MANZANA ESTILO TATIN • 10 EUROS

ENTRANTS

FREDS

COCA DE FOLGUEROLES AMB TOMÀQUET	4,6 EUROS
PERNIL IBÈRIC DE GLA I PA AMB TOMÀQUET	28 EUROS
ENSALADILLA DE BOU DE MAR AMB MAIONESA DE LLIMONA	19 EUROS
TÀRTAR DE TOMÀQUET AMB PA CARASAU	16 EUROS
HUMMUS DE CIGRONS	12 EUROS
TOMÀQUET CONFITAT AMB MOZZARELLA DE BÚFALA I BON OLI DE JAÉN	21 EUROS
AMANIDA DE MINI ESPINACS I XAMPINYONS AMB YUZU I SÈSAM	12 EUROS
LA NOSTRA AMANIDA NIÇOISE CLÀSSICA	15 EUROS
MILFULLS DE PATATA AMB CRÈME FRAÎCHE I SALMÓ	18 EUROS

CALENTS

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC • 3UDS	11 EUROS
CROQUETES DE GAMBES • 3UDS	11 EUROS
CROQUETES DE BOLETS • 3UDS	11 EUROS
CALAMARS FREGITS AMB MAIONESA DE LLIMONA	18 EUROS
PATATES BRAVES PICANTS	10 EUROS
MUSCLOS A LA MARINERA	18,5 EUROS
ESCAMARLANS PETITS ROBUCHON AMB MAIONESA DE KIMCHI	21 EUROS

CARPACCIOS I CRUS

OSTRA N3 • UNIDAD	5 EUROS
CARPACCIO DE TONYINA BALFEGÓ	15 EUROS
CARPACCIO HARRY'S BAR	18 EUROS
TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA, SOJA I LLIMONA	19 EUROS
CEVICHE D'ORADA AMB PINYONS I ALFÀBREGA	19 EUROS
CAVIAR "BAERI SIGNATURE" • MAISON PRUNIER PARIS 30G. 85 EUROS 50G. 145 EUROS 100G. 280 EUROS 250G. 680 EUROS	

PAELLES

PAELLA DE GAMBES I CLOÏSSES	POR PERSONA. 28 EUROS
PAELLA DE CALAMAR I ZAMBURIÑAS	POR PERSONA. 28 EUROS
PAELLA DE SECRETO IBÈRIC	POR PERSONA. 31 EUROS

PASTAS

GNOCCHI AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA	17 EUROS
RIGATONI AMB CREMA DE TÒFONA	24 EUROS
LINGUINI AL VONGOLE AMB BITXO	24 EUROS
PASTA AMB LLAMÀNTOL	39 EUROS

PLATS PRINCIPALS

PEIX

SALMÓ AL MISO AMB VERDURES CRUIXENTS	27 EUROS
LLOBARRO AL FORN DE CARBÓ A LA BASCA	27 EUROS
TONYINA VERMELLA DEL MEDITERRANI AMB PEBRE NEGRE	29 EUROS
POP A LA BRASA AMB PICO DE GALLO I HUMMUS	24 EUROS

CARN

MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB STRACCIATELLA I PARMESÀ	18 EUROS
TÀRTAR DE BOU TALLAT A GANIVET	21 EUROS
ENTRECÔTE A LA BRASA, SALSA CAFÉ DE PARIS	34 EUROS
CURRY DE POLLASTRE AMB ARRÒS PILAF	22 EUROS
CHEESEBURGER TEJADA MAR AMB PATATES FREGIDES	18 EUROS

GUARNICIONS: PATATES FREGIDES O ARRÒS PILAF 4 EUROS

POSTRES

BROWNIE AMB SORBET DE MARACUJÀ • 9,5 EUROS	TORRIJA AMB GELAT • 10 EUROS
TIRAMISÚ AMB EXPRESSO • 9,5 EUROS	FLAM CASOLÀ • 8 EUROS
GELATS I SORBETS • 9 EUROS	TRUFES DE XOCOLATA • 8 EUROS
CARPACCIO DE PINYA AMB GERDS • 12 EUROS	CRUMBLE DE POMA ESTIL TATIN • 10 EUROS

STARTERS

COLD

FOLGUEROLAS BREAD WITH TOMATO	4,6 EUROS
BELLOTA IBERIAN HAM	28 EUROS
CRAB SALAD WITH LEMON MAYONNAISE	19 EUROS
TOMATO TARTARE WITH CARASAU BREAD	16 EUROS
CHICKPEA HUMMUS	12 EUROS
TOMATO CONFIT WITH MOZZARELLA BUFALA AND FINE OLIVE OIL FROM JAÉN	21 EUROS
MINI SPINACH AND MUSHROOM SALAD WITH YUZU AND SESAME	12 EUROS
OUR CLASSIC NIÇOISE SALAD	15 EUROS
POTATO MILLEFEUILLE WITH CRÈME FRAÎCHE AND SALMON	18 EUROS

HOT

IBERIAN HAM CROQUETTES • 3U	11 EUROS
PRAWN CROQUETTES • 3U	11 EUROS
MUSHROOM CROQUETTES • 3U	11 EUROS
FRIED SQUID WITH LEMON MAYONNAISE	18 EUROS
SPICY PATATAS BRAVAS	10 EUROS
MUSSELS MARINARA	18,5 EUROS
ROBUCHON CRAYFISH WITH KIMCHI MAYONNAISE	21 EUROS

CARPACCIO AND RAW

OYSTER N3 • UNIT	5 EUROS
BALFEGÓ TUNA CARPACCIO	15 EUROS
HARRY'S BAR CARPACCIO	18 EUROS
BLUEFIN TUNA TARTARE WITH LEMON SOY SAUCE	19 EUROS
SEA BREAM CEVICHE WITH PINE NUTS AND BASIL	19 EUROS
CAVIAR "BAERI SIGNATURE" • MAISON PRUNIER PARIS 30G. 85 EUROS 50G. 145 EUROS 100G. 280 EUROS 250G. 680 EUROS	

PAELLAS

PRAWN AND CLAM PAELLA	PER PERSON. 28 EUROS
SQUID AND SCALLOP PAELLA	PER PERSON. 28 EUROS
IBERIAN PORK PAELLA	PER PERSON. 31 EUROS

PASTAS

GNOCCHI WITH TOMATO AND BASIL	17 EUROS
RIGATONI WITH TRUFFLE CREAM SAUCE	24 EUROS
LINGUINI AL VONGOLE WITH CHILLI PEPPER	24 EUROS
PASTA WITH LOBSTER	39 EUROS

MAIN DISHES

FISH

MISO SALMON WITH CRISPY VEGETABLES	27 EUROS
CHARCOAL-GRILLED SEA BASS BASQUE STYLE	27 EUROS
MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA WITH BLACK PEPPER	29 EUROS
GRILLED OCTOPUS, PICO DE GALLO AND HUMMUS	24 EUROS

MEAT

BEEF MEATBALLS WITH STRACCIATELLA AND PARMESAN CHEESE	18 EUROS
HAND-CUT BEEF TARTARE	21 EUROS
GRILLED ENTRECÔTE, CAFÉ DE PARIS SAUCE	34 EUROS
CHICKEN CURRY WITH PILAF RICE	22 EUROS
TEJADA MAR CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES	18 EUROS

SIDES: FRENCH FRIES OR PILAF RICE 4 EUROS

DESSERTS

BROWNIE WITH PASSION SORBET • 9,5 EUROS	FRENCH TOAST WITH ICE CREAM • 10 EUROS
ESPRESSO TIRAMISU • 9,5 EUROS	HOMEMADE FLAN • 8 EUROS
ICE CREAMS AND SORBETS • 9 EUROS	CHOCOLATE TRUFFLES • 8 EUROS
PINEAPPLE CARPACCIO WITH RASPBERRIES • 12	APPLE CRUMBLE À LA TATIN • 10 EUROS

ENTRÉES

FROIDES

PAIN DE FOLGUEROLAS À LA TOMATE	4,6 EUROS
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA	28 EUROS
SALADE DE CRABE À LA MAYONNAISE AU CITRON	19 EUROS
TARTARE DE TOMATES AVEC PAIN CARASAU	16 EUROS
HOUMOUS DE POIS CHICHES	12 EUROS
TOMATES CONFITES À LA MOZZARELLA DE BUFALA ET À L'HUILE D'OLIVE DE JAÉN	21 EUROS
SALADE DE MINI ÉPINARDS ET CHAMPIGNONS, YUZU ET SÉSAME	12 EUROS
NOTRE SALADE NIÇOISE CLASSIQUE	15 EUROS
MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, CRÈME FRAÎCHE ET SAUMON	18 EUROS

CHAUDES

CROQUETTE AU JAMBON IBÉRIQUE • 3UTS	11 EUROS
CROQUETTE AUX CREVETTES • 3UTS	11 EUROS
CROQUETTE AUX CHAMPIGNONS • 3UTS	11 EUROS
CALAMARS FRITS, MAYONNAISE AU CITRON	18 EUROS
POMMES DE TERRE BRAVAS ÉPICÉES	10 EUROS
MOULES MARINIÈRES	18,5 EUROS
LANGOUSTINE ROBUCHON AVEC MAYONNAISE AU KIMCHI	21 EUROS

CARPACCIOS ET CRUS

HUÎTRE N3 • UNIT	5 EUROS
CARPACCIO DE THON BALFEGÓ	15 EUROS
CARPACCIO HARRY'S BAR	18 EUROS
TARTARE DE THON ROUGE AU SOJA ET AU CITRON	19 EUROS
CEVICHE DE DORADE AUX PIGNONS ET AU BASILIC	19 EUROS
CAVIAR "BAERI SIGNATURE" • MAISON PRUNIER PARIS 30G. 85 EUROS 50G. 145 EUROS 100G. 280 EUROS 250G. 680 EUROS	

PAELLAS

PAELLA AUX CREVETTES ET PALOURDES	PAR PERSONNE. 28 EUROS
PAELLA AUX CALAMARS ET PÉTONCLES	PAR PERSONNE. 28 EUROS
PAELLA AU SECRETO IBÉRIQUE	PAR PERSONNE. 31 EUROS

PÂTES

GNOCCHI À LA TOMATE ET AU BASILIC	17 EUROS
RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE	24 EUROS
LINGUINI AL VONGOLE AU PIMENT	24 EUROS
PÂTES AU HOMARD	39 EUROS

PLATS PRINCIPAUX

POISSONS

SAUMON AU MISO AVEC LÉGUMES CROQUANTS	27 EUROS
BAR CUIT AU CHARBON DE BOIS À LA BASQUE	27 EUROS
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE AU POIVRE NOIR	29 EUROS
POULPE GRILLÉ, PICO DE GALLO ET HOUMOUS	24 EUROS

VIANDES

BOULETTES DE VIANDE, STRACCIATELLA ET PARMESAN	18 EUROS
TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU	21 EUROS
ENTRECÔTE GRILLÉE, SAUCE CAFÉ DE PARIS	34 EUROS
CURRY DE POULET AVEC RIZ PILAF	22 EUROS
CHEESEBURGER TEJADA MAR AVEC FRITES	18 EUROS
ACCOMPAGNEMENTS: FRITES OU RIZ PILAF	4 EUROS

DESSERTS

BROWNIE ET SORBET PASSION • 9,5 EUROS	"TORRIJA" AVEC GLACE • 10 EUROS
TIRAMISÙ EXPRESSO • 9,5 EUROS	FLAN MAISON • 8 EUROS
GLACES ET SORBETS • 9 EUROS	TRUFFES AU CHOCOLAT • 8 EUROS
CARPACCIO D'ANANAS ET FRAMBOISE • 12 EUROS	CRUMBLE AUX POMMES FAÇON TATIN • 10 EUROS