



REVERSIBLE

DRINKS • TAPAS • LIVE MUSIC

TAPAS

TO WHET THE APPETITE / POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

Bread with tomato Toasted crystal bread with vine tomatoes and extra virgin olive oil	5,50 €	Pain à la tomate Pain de cristal croustillant, tomates sur vigne et huile d'olive extra vierge
Rustic farmhouse bread (per piece)	2,50 €	Tranche de pain de campagne (l'unité)
Iberian ham Ideal to enjoy with a good wine	22,00 €	Jambon ibérique Idéal pour accompagner un bon vin
Catalan cured meat board Selection of traditional Catalan cured meats	10,50 €	Plateau de charcuteries catalanes Sélection de charcuteries catalanes traditionnelles
Cheese board Assortment of Catalan cheeses	11,50 €	Plateau de fromages Assortiment de fromages catalans
Brioche with "00" anchovy (2 pcs.) Brioche with "00" anchovy, smoked butter with sun-dried tomato and piparra chilli	14,50 €	Brioche à l'anchois "00" (2 unités) Brioche à l'anchois "00", beurre fumé aux tomates séchées avec piment vert doux
Ham croquettes (per piece) Homemade ham croquettes	3,00 €	Croquettes au jambon (l'unité) Croquettes maison au jambon
Mushroom croquettes (per piece) Homemade seasonal mushroom croquettes	3,00 €	Croquettes aux champignons (l'unité) Croquettes maison aux champignons de saison
Bravas Reversible Patatas bravas with roasted garlic aioli and spicy tomato brava sauce	8,50 €	Braves Reversible Pommes de terre avec aioli d'ail rôti et sauce piquante
Bomba de Sants Crispy potato and meat bomb, a must-have classic of Barcelona cuisine	6,50 €	Bomba de Sants Boule croustillante de pommes de terre et de viande, un classique incontournable de la cuisine barcelonaise

TAPAS

TO SHARE / À DÉGUSTER ET À PARTAGER

Local tomato Seasonal tomato salad with roasted red peppers, onion and piparra chilli	10,00 €	Tomate du terroir Salade de tomate de saison avec poivrons rouges grillés, oignons et piments verts doux
La xatonada Traditional Catalan salad of curly endive (frisée) with romesco sauce and cod carpaccio	12,50 €	La Xatonada Salade xatonada avec sauce romesco et carpaccio de morue
Catalan-style Russian salad Catalan-style Russian salad with Balfegó tuna belly and piparra chilli	8,50 €	Salade russe à la catalane Salade russe catalane avec ventrèche de thon Balfegó et piments verts doux
Fire-roasted aubergine Fire-roasted aubergine with sobrasada, honey and cured goat's cheese	9,50 €	Aubergine à la braise Aubergine grillée à la braise avec soubressade, miel et fromage de chèvre affiné
Artichoke flowers Chargrilled artichoke flowers with romesco sauce	15,00 €	Fleurs d'artichaut Fleurs d'artichauts grillées avec sauce romesco
Chargrilled avocado Chargrilled avocado with pico de gallo and caramelised pumpkin seeds	12,00 €	Avocat grillé Avocat grillé avec pico de gallo et graines de courge caramélisées
Mediterranean coca Traditional Catalan flatbread topped with fire-roasted red peppers, marinated white anchovies and red onion	11,00 €	Coca méditerranéenne Coca de <i>recapte</i> aux poivrons rouges grillés, anchois et oignons rouges
Picanha carpaccio Picanha carpaccio aged for 30 days	14,00 €	Carpaccio de picanha Carpaccio de picanha maturée 30 jours
Aged beef steak tartare Tender aged beef, hand-chopped and seasoned with our special recipe	19,00 €	Steak tartare de viande de bœuf maturée Viande de bœuf tendre et maturée, hachée au couteau et assaisonnée selon notre recette spéciale
Spanish omelette Potato omelette with caramelised onion	10,00 €	Omelette espagnole Omelette aux pommes de terre et aux oignons caramélisés
Squid with onion Sautéed fresh squid with slow-cooked onion and Catalan white beans (mongetes)	12,00 €	Calamar aux oignons Sauté de calamar frais aux oignons pochés et haricots blancs mongetes
El Prat chicken cannelloni Roast El Prat chicken cannelloni, gratinated with béchamel sauce	11,00 €	Cannelloni au poulet d'El Prat Cannelloni farci au poulet d'El Prat rôti et gratiné à la béchamel





DISHES / PLATS

TO CONTINUE SHARING / POUR CONTINUER À PARTAGER

Red prawn and squid rice Mediterranean prawn rice with fresh line-caught squid	21,00 €	Riz aux gambas rouges et calamar Riz aux crevettes de Méditerranée et calamar frais pêché à la ligne
Duck and foie gras rice Duck, foie gras, green asparagus and mushroom rice	21,00 €	Riz au canard et au foie gras Riz au canard, foie gras, asperges vertes et champignons
Vegetable and artichoke rice Rice with seasonal vegetables and artichokes	21,00 €	Riz aux légumes et aux artichauts Riz aux légumes de saison et aux artichauts
Chargrilled sea bass with garlic, chilli and olive oil sauce 1 kg sea bass loin, chargrilled to perfection, with garlic, chilli and olive oil sauce, served with Padrón peppers. Ideal for sharing between 2 people	68,00 €	Bar braisé à la sauce bilbaína Filet de bar de 1 kg grillé à point, à la sauce bilbaína et poivrons de Padrón. Idéal à partager à deux
Cod at 65° Cod confit at 65° with sanfaina (Catalan vegetable stew)	19,50 €	Morue à 65° Morue confite à 65° accompagnée de ratatouille
Dry-aged bone-in steak 500 g Dry-aged bone-in rib steak 500 g, served with chips	48,00 €	Côte de bœuf maturée de 500 g Côte de bœuf maturée de 500 g, accompagnée de frites
Dry-aged bone-in steak 1 kg Dry-aged bone-in rib steak 1 kg, served with chips	94,00 €	Côte de bœuf maturée de 1 kg Côte de bœuf maturée de 1 kg, accompagnée de frites
Beef cheek Beef cheek stewed for 18 hours in its own juices	19,50 €	Joues de veau Joues de veau cuites à l'étouffée pendant 18 heures dans leur jus



Scan this QR code to view full allergen information for our dishes.
If you have any food allergies, don't hesitate to ask our staff.

DESSERTS

TO SHARE... OR NOT / À PARTAGER... OU PAS

Cheesecake Creamy cheesecake. Ideal for sharing	12,00 €	Cheesecake Cheesecake crémeux. Idéal à partager
Tiramisù for Giulia Our chef Paolo's secret recipe for his Giulia	6,50 €	Tiramisu pour Giulia La recette secrète de notre chef Paolo pour Giulia
Our torrija Brioche torrija (Spanish-style French toast) with caramel ice cream	6,50 €	Notre pain perdu Pain perdu brioché avec glace au caramel
Crema catalana Classic and traditional crema catalana	6,50 €	Crème catalane Recette classique et traditionnelle de la crème catalane
Chocolate mousse Chocolate mousse with ganache and caramelised hazelnuts	6,50 €	Mousse au chocolat Mousse au chocolat avec ganache et noisettes caramélisées
Piña colada by Reversible Pineapple macerated with rum and aromatics, with a touch of coconut and lime	6,50 €	Piña colada by Reversible Ananas macéré au rhum et aux arômes, avec une touche de noix de coco et de citron vert



Veuillez scanner ce QR code pour consulter toutes les informations sur les allergènes contenus dans nos plats. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous en faire part.



FOOD | NOURISH | NURTURE

DRINKS | BISSONS



SOFT DRINKS / BOISSONS GAZEUSES

Water	2,50 €	Eau
Sparkling water	2,50 €	Eau gazeuse
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta orange, Fanta lemon, Sprite	3,50 €	Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta orange, Fanta citron, Sprite
Tonic Bliss, Tonic Yuzu Bliss, Ginger Ale Bliss, T. H. E. Pink Grapefruit	3,50 €	Tonic Bliss, Tonic Yuzu Bliss, Ginger Ale Bliss, T. H. E. Pink Grapefruit
Fuze Tea, Lemon Aquarius	4,50 €	Fuze Tea, Aquarius citron
Red Bull, Ginger Beer	5,00 €	Red Bull, Ginger Beer

BEERS / BIÈRES

ESTRELLA GALICIA		ESTRELLA GALICIA
Half pint	3,50 €	Verre
Pint	5,00 €	Pinte
Bottle	3,80 €	Bouteille
0.0 Tostada	4,50 €	0.0 Tostada
1906		1906
Half pint	4,50 €	Verre
Pint	7,00 €	Pinte
INTERNATIONALS		INTERNATIONALES
Corona	7,00 €	Corona
100% HANDMADE IN BARCELONA		100 % FAIT MAIN À BARCELONE
Birra 08	7,00 €	Birra 08
Gràcia Ipa	7,00 €	Gràcia Ipa
Eixemple Brown Ale	7,00 €	Eixemple Brown Ale
Barceloneta Summer Ale	7,00 €	Barceloneta Summer Ale
El Clot Pale Ale	7,00 €	El Clot Pale Ale
Sagrera Pale Ale	7,00 €	Sagrera Pale Ale

SPIRITS / SPIRITUEUX

MIXED-DRINKS

GIN

Bombay	12,50 €
Puerto de Indias	15,50 €
Bombay Sapphire, Hendrick's, Mare,	17,00 €
Bombay Premier, Suntory Roku, The Botanist Islay	18,50 €

RUM

Bacardi Blanco, Santa Teresa Gran Reserva	12,50 €
Bacardi Black	13,50 €
Bacardi Reserva Ocho	15,50 €
Santa Teresa Solera 1796	17,50 €
Zacapa 23 years/années	20,50 €

VODKA

Eristoff Original	12,50 €
Grey Goose	17,50 €

WHISKEY

Dewar's White Label, Jack Daniel's Old	12,50 €
Dewar's 12 years/années	15,50 €
Dewar's 15 years/années, Glenfiddich, Knockando	18,50 €
Dewar's 18 years/années	29,50 €

TEQUILA

Patrón Silver	17,50 €
Patrón Reposado	19,50 €



R

REVERSIBLE

DRINKS • TAPAS • LIVE MUSIC