

# Tapas

<b>Bombes de Can Peret:</b> Olives farcies de viande et de chapelure	4,5€
<b>Notre Gilda :</b> Olive, anchois, piparra, anchois, tomate séchée et fromage	3€/unit
<b>Omelette aux pommes de terre truffées :</b> Avec des œufs biologiques provenant du jardin de Clara	10,90€
<b>Petite pizza méditerranéenne:</b> Ricotta, radis, roquette, miel et moutarde en poudre	7,9€
<b>Œufs brutaux avec pain pita:</b> Œufs pochés, yaourt grec, poivron rouge, ail et persil.	12,50€
<b>Taco aux crevettes:</b> Avec émulsion d'avocat et oignons marinés	8€/2unit
<b>Brioche au homard:</b> Avec avocat et mayonnaise au curry	17,50€
<b>Pain de coca au jambon</b>	18€
<b>Pain de coca aux anchois</b>	18€
<b>Croquettes de rôti (6u)</b>	11,50€
<b>Croquettes de crevettes (6u)</b>	14€
<b>Coquinas sautées à l'ail et au persil</b>	14€
<b>Moules grillées</b>	14€
<b>Burrata:</b> Avec salade de saison et huile de menthe	16,75€
<b>Patatas Bravas:</b> Avec sauce brava au chipotle fumé Huevos estrellados con gambita de cristal	5,90€
<b>Œufs étoilés avec crevettes roses</b>	12,50€
<b>Burger de bœuf (avec foie 3€):</b> Pommes caramélisées et ruca	11€
<b>Tartare de bœuf avec pain pintatu croustillant</b>	19,50€
<b>Steak d'ailoyau grillé (à partager pour 2 personnes) :</b> Avec des pommes de terre sautées et des poivrons padrón.	47€



# Bières et vermouths

<b>Estrella Damm Pinte</b>	2,40€
<b>Estrella Damm moyenne</b>	2,60€
<b>Voll Damm</b>	2,85€
<b>Damm lemon</b>	2,60€
<b>Free Damm</b>	2,50€
<b>Buddhan Pie:</b> Bière impériale fruit sour	8,90€
<b>Trigger:</b> Bière Hefeweizen	7€
<b>In Ca Fruits 6:</b> Bière sour ale o pastry sour	10€
<b>Coulis:</b> Bière sour wild ale	12€
<b>Bdebeer:</b> Bière gluten free et végétalien eco weissbier	3,98€
<b>L'Atrebida:</b> Bière végétalien eco hazy ipa	3,98€
<b>Pic de l'infern:</b> Cidre spécial	10€
<b>Apis Obrera:</b> Hidromel de l'Empordà	5€
<b>Vermouth Martini Blanc/Noir:</b> Avec une tranche de citron/orange	5€
<b>Vermouth blanc/noir Izaguirre:</b> Avec une tranche de citron/orange	5€
<b>Vermouth blanc Dos Déus:</b> Au citron/pomme verte	5,50€
<b>Vermouth rouge Fot-li:</b> Avec des écorces d'orange et d'olives vertes	6,50€
<b>Vermouth rouge St Petroni:</b> Avec une tranche d'orange	5,50€

# Cocktails & Gintoniques

## PRE COCKTAILS:

<b>Elixir de Carmina:</b> Ratafia, dry martini, fraise, orange, citron vert et tabasco	9€
<b>Dry Martini:</b> Dry Martini, gin, limonade et olives	7,50€
<b>Manhattan:</b> Whisky, Martini rouge, cerise et citron	8€
<b>Margarita:</b> Tequila, triple sec, citron vert, sel et sucre	8€

## POST COCKTAILS:

<b>Caipirinha:</b> Cachaça et jus de citron vert	10€
<b>Mojito:</b> Rhum vieilli, citron vert, menthe et Sprite	10€
<b>Seagrams Gin-tonic:</b> Avec un zeste de citron ou de citron vert	8€
<b>Gin-tonic Tanqueray:</b> Avec une tranche de citron	9€
<b>Gin-tonic Puerto de Indias à la fraise:</b> Avec de la fraise	8€
<b>Gin tonic Brockmans:</b> Avec écorce d'orange ou de canneberge	11€
<b>Gin-tonic Nut Green Apple:</b> Avec des pommes de Gérone	11€
<b>Gin-tonic Ginmare:</b> Avec du citron vert et du concombre	12€
<b>Gin-tonic Martin Millers :</b> Avec du citron vert, du gin et du gin	12€

# Pour les gourmands...

<b>Gâteau au fromage</b>	7€
<b>Panacotta au chocolat blanc et aux fruits rouges</b>	6€
<b>Coulant au chocolat avec cœur de caramel salé</b>	10,50€