




**Nourriture
aromatisée**











Our **Market Cuisine** is, as a great catalan writer and gourmet used to say, *“doing the landscape in the pot”*.
In our restaurant we bring local products, km 0 to your table.

Notre **Cuisine du Marché** c'est, comme le disait un grand écrivain et gourmet catalan, *«faire le paysage dans la marmite»*.
Dans notre restaurant, nous apportons des produits locaux, km 0 à votre table.

Micki Victori
Kitchen Chef

ALLERGENS / ALLERGÈNES

-  Gluten
-  Crustaceans / Crustacés
-  Eggs / Œufs
-  Fish / Poisson
-  Peanuts / Cacahuètes
-  Soya / Soja
-  Milk / Lait

-  Nuts / Fruits secs
-  Celery / Céleri
-  Mustard / Moutarde
-  Sesame / Sésame
-  Sulphites / Sulfites
-  Lupines / Lupins
-  Molluscs / Mollusques
-  Spices / Épices

From 13:00 to 16:00 and from 19:30 to 23:00 everyday.
De 13h00 à 16h00 et de 19h30 à 23h00 tous les jours.

VAT INCLUDED - TVA INCLUSE




**Flavored
food**



Sharing is living

CRISPY FLATBREAD WITH TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Our flatbread made with sourdough and toasted at the moment	4,50€
OUR SECRET PATATAS BRAVAS RECIPE Typical potato cubes with <i>all i oli</i> and our sauce	9,00€
HOMEMADE IBERIAN HAM CROQUETTES Made with creamy béchamel and diced iberian ham	12,00€
CALAMARES ANDALUZA Breaded squid with two sauces (tartara and citrus emulsion)	14,50€
JAMÓN IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES 80 gr of hand-sliced ham served with flatbread with tomato	20,00€

Local products

CAESAR SALAD Mixed baby lettuce leaves with grilled free range chicken, parmesan flakes, <i>croutons</i> and Caesar sauce	13,50€
VEGAN SALAD Mixed baby lettuce leaves with quinoa, avocado, tomato, onion and vinaigrette	12,90€
TRADITIONAL LOCALLY GAZPACHO Chilled typical summer tomato soup with <i>croutons</i> and fresh vegetables	9,00€
GRILLED VEGETABLE TIMBALE WITH GOAT CHEESE Served with romesco sauce and Kalamata olive <i>tapenade</i>	13,50€
FRESH PASTA TAGLIATELLE MADE OUR WAY With a classic tomato sauce, fresh basil and parmesan flakes	13,50€
HOMEMADE PUMPKIN GNOCCHI Sautéed with baby spinach and pine nut pesto	14,50€
PARELLADA STYLE RICE (2 people) Bomba round rice with prawns and fresh squid and "all i oli" ready to eat and not get dirty	38,00€
GRILLED KING PRAWNS Grilled over a fine layer of salt flower and Kalamansi emulsion	18,00€



Market burgers

VEGGIE BURGER Tomato, mixed baby lettuce leaves, guacamole, vegan cheddar and sweet potato fries	15,00€
FREE RANGE CHICKEN BURGER (HALAL) Double burger with caramelised onion, mixed baby lettuce leaves, tomato and cheese	15,50€
BEEF BURGER Double burger with caramelised onion, mixed baby lettuce leaves, tomato and cheese	15,90€

Our meats

CHICKEN WOK (HALAL) Free-range chicken stir fry with noodles and km0 vegetables and Teriyaki sauce	16,50€
PORK TENDERLOIN With <i>Caliu</i> garlic potato and choice of sauce, pepper or cheese	18,90€
GIRONA BEEF ENTRECÔTE With <i>pont neuf</i> potatoes, <i>Padrón</i> green peppers and chimichurri sauce	22,00€
SIRLOIN STEAK TATAKI Smoked cured beef on a bed of <i>pont neuf</i> potatoes with truffe emulsion and <i>cecina de León</i>	23,50€

From the fish market to the table

GRILLED SQUID WITH CITRUS EMULSION And stir fried spiralized vegetables	19,50€
FRESH HAKE LOIN WITH AJADA GALLEGA Served with creamed new potatoes and garlic sauce	17,50€
TRADITIONAL SEA BASS Baked in the oven with fried and baked sliced potatoes and tender spring onion	20,00€
FRESH TUNA TATAKI With homemade <i>guacamole</i> and passion fruit sauce	20,00€

Sweet market

OUR SWEET BURGER With fresh pineapple fries and raspberry ketchup	7,90€
STEAMED CHEESECAKE With crispy crumble topping and jam	6,50€
CHEF'S SPECIAL FRUIT	5,50€
TROPICAL FRUIT AND COCONUT TART	6,50€
CHOCOLATE COULANT WITH ICE CREAM	6,50€



La vie, c'est à partager

PAIN DE COCA CROUSTILLANT, TOMATES ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA Notre pâte mère et toasté au moment	4,50€
NOTRE RECETTE DE PATATAS BRAVAS Typique lingots de pommes de terre à l' <i>all i oli</i> et notre sauce	9,00€
CROQUETTES ARTISANALES AU JAMBON IBÉRIQUE Élaborées à la béchamel crémeuse avec du jambon ibérique	12,00€
CALAMARES ANDALUZA Calamars panés avec duo de sauces (tartar et émulsion d'agrumes)	14,50€
JAMÓN IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES 80 g de jambon coupé au couteau accompagné de pain de coca et de tomate	20,00€

Produits locaux

SALADE CÉSAR Variété de laitue fraîche au poulet fermier grillé, copeaux de parmesan, <i>croutons</i> et sauce César	13,50€
SALADE VÉGANE Variété de laitue fraîche au quinoa, à l'avocat, à la tomate, à l'oignon et sa vinaigrette	12,90€
GAZPACHO TRADITIONNEL DU PAYS Soupe froide à la tomate typique de l'été avec <i>croutons</i> et légumes frais	9,00€
TIMBALE DE PETITS LÉGUMES VERTS GRATINÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE Accompagnement de sauce romesco et de <i>tapenade</i> d'olives kalamata	13,50€
TAGLIATELLES DE PÂTE FRAÎCHE FAITES MAISON À la sauce tomate traditionnelle, basilic frais et copeaux de parmesan	13,50€
GNOCCHIS FAITS MAISON À LA CITROUILLE Sautés aux épinards baby et pesto sauce aux pignons	14,50€
RIZ STYLE PARELLADA (2 personnes) Riz bomba aux crevettes et au calamar frais, et <i>all i oli</i> prêt à manger et sans devenir sale	38,00€
GRILLADE DE GROSSES CREVETTES À LA FLEUR DE SEL Cuisinées sur une fine couche de fleur de sel et émulsion de calamondin (fruit des philippines)	18,00€



Les hamburgers de marché

HAMBURGER VÉGÉTAL Tomate, laitue fraîche, guacamole, cheddar végétan et frites de boniate	15,00€
HAMBURGER AU POULET FERMIER (HAL.LAL) Double hamburger à l'oignon caramélisé, laitue fraîche, tomate et fromage fondu	15,50€
HAMBURGER DE VEAU Double hamburger à l'oignon caramélisé, laitue fraîche, tomate et fromage fondu	15,90€

Nos viandes

WOK DE POULET (HAL.LAL) Poulet fermier, noodles aux petits légumes produits localement et sauce Teriyaki	16,50€
FILET MIGNON DE PORC IBÉRIQUE Pomme de terre <i>Caliu</i> et sauce au choix (poivre ou fromage)	18,90€
ENTRECÔTE DE VEAU DE GÉRONE Pomme de terre pont-neuf, poivrons de <i>Padrón</i> et sauce chimichurri	22,00€
TATAKI DE FILET DE VEAU À l'émulsion de truffe, <i>cecina de León</i> sur un lit de pomme de terre pont-neuf	23,50€

Du marché à la table

CALAMAR À LA PLANCHA À L'ÉMULSION D'AGRUMES Et fines tranches d'agrumes sautées	19,50€
DARNE DE COLIN FRAIS À L'AILLADE GALICIENNE Accompagnée d'écrasée crémeuse de pommes de terre nouvelle	17,50€
LE BAR TRADITIONNEL Grillé au four, pommes de terre et oignon de printemps	20,00€
TATAKI DE THON FRAIS Au <i>guacamole</i> maison et sauce au fruit de la passion	20,00€

Marché sucré

NOTRE BURGER SUCRÉ Avec frites d'ananas frais et succédané de <i>ketchup</i> à la framboise	7,90€
GÂTEAU AU FROMAGE À LA VAPEUR Au <i>crumble</i> croustillant et à la confiture	6,50€
LE FRUIT DU CHEF	5,50€
GÂTEAU TROPICAL AUX FRUITS EXOTIQUES ET À LA NOIX DE COCO	6,50€
COULANT AU CHOCOLAT ET GLACE	6,50€