



# TRAGAMAR

---

## Pour partager

Calmar andalou ( <i>nationale</i> ) .....	20,00
“Croquetas” Adrià .....	12,00
Pommes de terre du Bhoutan .....	15,00
└ ( <i>demi-ration</i> ) .....	8,00
Nos patatas bravas .....	10,00
Crevettes de Palamós .....	S/M
Moules vapeur aux herbes .....	14,50
Anchois cantabriques 00 ( <i>6 filets</i> ) .....	17,50
“Porras” de morue sauce tarte - et tomate épicée .....	15,00
Orties battues .....	20,00
Toast coca de Llanerres à la tomate .....	6,00

---

## Entrées

Salade verte, verte .....	10,50
“Burrata” aux tomates et pistaches .....	15,00
Artichauts au voile ibérique .....	14,50
Seiche avec “sobrasada” .....	16,00
└ ( <i>demi-ration</i> ) .....	9,50
Plat de seiche, artichaut, œuf au plat et - huile de truffe .....	20,00

---

## Riz

② (min. 2 pers. P.P.)

“Paella de señorito” ② └ Crevettes, calmars et moules .....	23,00
Riz noir ② .....	22,00
Casserole de riz au bouillon de poisson - et fruits de mer ② .....	21,00
Casserole de riz moelleux au homard ② .....	25,00

---

## Poisson

Sardines grillées .....	
Ventrèche de thon au chimichurri .....	13,00
Tartare de thon .....	25,50
Poulpe grillé au parmentier de kimchi et - voile ibérique .....	23,00
Poisson sauvage cuit au four, salé ou frit (voir tableau blanc) .....	25,00
	S/M

---

## Viandes

Burger affiné avec fromage, cornichon, pain brioché et frites .....	17,50
Entrecôte de Gérone affinée - avec chips ( <i>500g</i> ) .....	30,00

---

## Les dessert maison

Crème catalane .....	7,00
Recuit de Fonteta .....	7,50
Gâteau au fromage au gorgonzola .....	7,50
Brownie au chocolat avec crème - glacée noisette .....	7,50
Truffes au Mezcal .....	7,50
Glaces .....	6,50
└ Chocolat	
└ Noisette	
└ Vanille	
└ Citron	