

EAT—HOLA

TAPAS BAR

by Sergi Arola

PICOTEO

Olives marinées maison.	4
Pain maison.	6
« Chancho en piedra » 2,7	
Jambon ibérique nourri au gland.	22
Croquetas crémeuses au jambon ibérique P,1,2,4,7,9,13	

LA MER

Huîtres.	28
Huîtres frites, tzatziki, salsa pebre 1,2,7,8,14	
Crabe royal.	39
Crabe royal inspiration lasagne, écume de corail, huile de vanille 1,2,3,4,5,7	
Saumon.	26
Tiradito de saumon, ikura, sauce soja infusée au gingembre 2,3,5,12,13,14	
Saint-Jacques.	28
Noix de Saint-Jacques au parmesan, merken, crème d'échalote, zeste de citron vert 7,8	
Poulpe.	32
Poulpe grillé, nuage de pomme de terre, huile d'olive, paprika, marmelade aux oignons 5,7,8	

LE SOL

Portobello.	24
Carpaccio de portobello, vinaigrette aux pignons grillés, pâtes fraîches, betterave croustillante V,2,4,7,10,14	
Truffe.	26
Omelette « paresseuse » signature, saucisse sèche de bœuf valaisan, truffe d'hiver, pomme de terre 4,14	
Wagyu.	42
Tataki de wagyu à la flamme, crème de truffe, pomme compressée, bille de vacherin 1,2,7,12,13,14	
Riz « mer & montagne ».	38
Riz avorio, crevettes rouges, pancetta de porc et de poulet, champignons P,1,3,4,5,7,14	

LE SUCRÉ

Cacao.	18
Buñuelo cacao, sorbet de poire 2,4,7,13	
Crème.	18
Crème catalane à l'orange 2,4,7,10,13	
Pijama.	18
Flan, pêche et ananas en brunoise, glace vanille, Chantilly 2,4,7,10,12,13	

EAT—HOLA

TAPAS BAR

by Sergi Arola

BOISSONS

BULLES	10cl	Btl
Cidre Cuvée La Transparente	14	90
Cava Gran Reserva Atella	16	110
Louis Roederer Brut	25	85

BLANCS		
Verdejo Bellori Joven, Rueda	16	100
Albarino, Camino del Peregrino	16	100
Mateo Blanc, La Rioja	18	135
Son de Prades, Chardonnay, Catalonia		130
Dido Blanc DO, Montsant		130
Venus Blanc « Cartoixà » 2018, Montsant		200

ROUGES		
El Camino, Navarra	16	95
Hado, Pujanza, La Rioja	17	110
La Mateo Rouge, La Rioja	18	125
Cruz de Alba Crianza, Ribera del Duero	21	130
Remelluri Reserva, 2014, La Rioja		160
Priorat Ferrer Bobet 2014		145
Martinet Bru 2020, Priorat		150
Una Cepa, Valduero, Ribera del Duero		145
Pintia, Vega Sicilia, 2014, Toro		180
Unico, Vega Sicilia, 2011, Ribera del Duero		740
Dido DO Bio 2020, Montsant		120
Venus La Universal 2017, Montsant		185

BIERES	33cl
Estrella Galicia Draft	10

VERMUTERIA	5cl
-------------------	------------

Classiques	
Dolin, Suisse	17
Jsotta, Suisse	17
Jsotta 0%, Suisse	17
Premium	
Carpano Antica Formula, Italie	19

GINETERIA	4cl
Gin Mare, Espagne	25
Engine, London Dry	27
Botanist, Islay Dry, Ecosse	25
Hendricks, Unusual, Ecosse	21
Weisshorn, Glacier Alpes Suisses	25
Tanqueray Ten, Sevilla & Royale, Londres	21

ALLERGÈNES :

1. Céleri / 2. Gluten / 3. Crustacé /
4. Œuf / 5. Poisson / 6. Lupin / 7. Lait / 8. Mollusque / 9. Moutarde / 10. Noix / 11. Cacahuète /
12. Sésame / 13. Soja / 14. Dioxyde de sulfure

Veillez nous informer de toute allergie ou exigence alimentaire particulière.

Origine des viandes et poissons :

Bœuf, poulet : Suisse / Crabe, pétoncles : Canada /
Huître : France / Thon rouge : Vietnam / Poulpe : Maroc /
Porc : Espagne, Italie / Wagyu : USA /
Crevettes rouges : Italie

Informations nutritionnelles :

(V) Végétarien / (P) Porc