

EAT—HOLA

TAPAS BAR

by *Sergi Arola*

PICOTEO

Olives marinées maison	4
Croquetas crémeuses	23
Au jambon Ibérique P,1,2,4,7,9,13	
Bravas	21
Pommes de terre frites, aioli et sauce brava V,4	

LA MER

Huîtres	20
Assaisonnement de caviar ponzu 2,5,8,13,14	
Crabe royal	32
Crabe royal façon lasagne, écume d'œufs, huile de vanille 1,2,3,4,5,7	
Saumon	30
Tiradito de saumon, ikura, sauce soja infusée au gingembre 2,3,5,12,13,14	
Saint-Jacques	34
Coquilles Saint-Jacques au parmesan, merquén, crème d'échalote, zeste de citron vert 7,8	
Tacos de poulpe "Al Pastor"	32
Tortillas de maïs avec purée d'avocat et sauce pico de gallo 1,8,11,14	

LA TERRE

Tartare de bœuf	34
Coupé au couteau, sabayon de jaunes d'œufs truffés, glace au wasabi 2,4,7,12,13,14	
Portobello	22
Carpaccio de portobello, vinaigrette de pignons grillés, pâtes fraîches, betteraves croustillantes V,2,4,7,10,14	
Tacos de bœuf	58
Bœuf cuit lentement à la bière Valaisanne A,2,5,7	
Tomate fumée	27
Stracciatella truffée et pommes vertes V,7,9,13,14	
La Paëlla de votre choix	
Vegetarienne.....	24
1,2,7,14	
Crevettes.....	34
1,3,14	
Poulet.....	30
1,7,14	

LE SUCRÉ

Crema Catalana	18	
Glace à la mandarine et flan aux biscuits P,2,4,10,13		
Chocolat	18	
Glace au chocolat avec pain croustillant et huile d'olive 2,4,7,13		
Tarte Santiago	18	
Biscuit aux amandes, sucre glace, praliné glacé 2,4,7,10		
Apple Pie	18	
Le dessert préféré de Sergi Arola 2,7,10		
Envie d'un vin Doux avec le dessert?	5cl	
Gewurztraminer "Vi de Glass", Gramona, Catalunya.....		24
MR Mountain Natural Sweet, By Telmo Rodriguez, Malaga.....		19

BOISSONS

BIÈRE	33 C1		
Estrella Galicia pression (blonde).....			10
SANGRIA	33 C1		
Sangria maison.....			18
VINS BLANCS	10 C1	Bt1	
Verdejo Bellori Joven, Rueda.....			15 85
Albarino, Mar de Frades, Rias Baixas..			16 95
Montsant, Dido Blanc DO.....			18 105
Rioja, La Mateo Blanc, Tempranillo....			125
VINS ROUGES			
Rioja, Ramon Bilbao, Edicion Limitada.			16 95
Ribera del Duero, Cruz de Alba Crianza.			17 100
Montsant, Dido DO Bio.....			17 100
Rioja, Remelluri Reserva.....			150
Ribera del Duero, Una Cepa, Valduero..			150
Pintia - Tempos Vega Sicilia, Toro....			245

Merci de nous informer de toute allergie ou exigence alimentaire particulière

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

Origine des viandes et des poissons :

Bœuf, saumon, poulet : Suisse / Crabe, St-Jacques : Canada
Huître : France / Poulpe : Maroc / Porc : Espagne
Crevettes : Vietnam

Information nutritionnelle : V. Vegetarien / P. Porc / A. Alcool