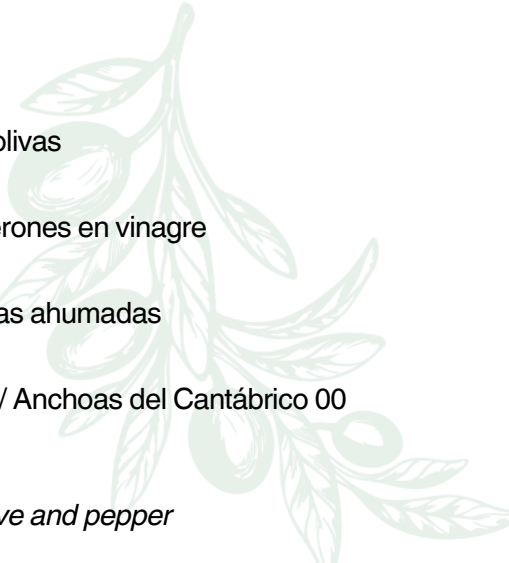




APERITIUS / APERITIVOS / APPETIZERS



Vermut de la casa Thonet <i>Our house Thonet vermouth</i>	4,50 €
Còctel d'olives / Cóctel de olivas <i>Olives cocktail</i>	3,20 €
Seitons en vinagre / Boquerones en vinagre <i>Anchovies in vinegar</i>	6 €
Sardines fumades / Sardinas ahumadas <i>Smoked sardines</i>	3 €/u.
Anxoves del Cantàbric 00 / Anchoas del Cantábrico 00 <i>Cantábrico 00 anchovies</i>	2,45 €/u.
Gilda <i>Cantábrico 00 anchovies, olive and pepper</i>	4,50 €/u.
Matrimonio <i>Cantábrico 00 anchovies with pickled anchovies, olive and pepper</i>	4,50 €/u.

Ostres "Louis" Argent N°2 <i>Ostras "Louis" Argent N°2</i> <i>Oysters "Louis" Argent N°2</i>	natural ceviche chopsey	4 €/u. 4,50 €/u. 4,50 €/u.
---	--	---

TAPES / TAPAS / TO SHARE

	<u>U.</u>
Pa amb tomàquet / Pan con tomate <i>Roasted bread with tomato</i>	3,50 €
Croqueta de pollastre rostit / Croqueta de pollo asado <i>Roasted chicken croquette</i>	3 €
Amanida russa de bonítol / Ensaladilla rusa de bonito <i>Russian salad with tuna</i>	7 €
Escalivada al carbó de llenya / Escalivada al carbón de leña <i>Grilled vegetables cooked in wood charcoal</i>	9 €
Navalles a la brasa / Navajas a la brasa <i>Grilled razor clams</i>	16 €
Assortiment d'ibèrics / Surtido de ibéricos <i>Assorted plate of iberian meats</i>	18 €
Assortiment de formatges / Surtido de quesos <i>Assorted plate of cheeses</i>	15 €
Cecina de León / Cecina de León <i>Cecina from León</i>	22 €
Pernil ibèric de gla / Jamón ibérico de bellota <i>Jamón ibérico of bellota</i>	24 €
Amanida de tomàquet amb encortits i sardina fumada <i>Ensalada de tomate con encurtidos y sardina ahumada</i> <i>Tomato salad with pickles and smoked sardines</i>	12 €
Esqueixada de bacallà / Esqueixada de bacalao <i>Cod "esqueixada" salad</i>	12 €
Burrata, tomàquet cherry i albahaca / Burrata, tomate cherry y albahaca <i>Burrata and cherry tomato with basil</i>	15 €
Bunyols de bacallà / Buñuelos de bacalao <i>Cod fritters</i>	8 €
Patates braves Thonet / Patatas bravas Thonet <i>Thonet brava potatoes</i>	7 €
Calamars a l'andalusa / Calamares a la andaluza <i>Andalusian style fried calamari</i>	16 €
Musclos a la marinera / Mejillones a la marinera <i>Mussels marinere</i>	11 €
Truita de patates i ceba / Tortilla de patatas y cebolla	9 €
Steak tartar amb mascarpone de mostassa <i>Steak tartar con mascarpone de mostaza</i> <i>Steak tartar with mustard mascarpone</i>	21 €

ESPECIALITATS / PLATOS Y GUISOS / SPECIALTIES

ARROSSOS I PASTES / ARROCES Y PASTAS / RICES & PASTA

Macarrons cardenal gratinats / Macarrones cardenal gratinados <i>Macaroni cardenal gratin</i>	14 €
Canelons de tres carns, beixamel i formatge comté Canelones tres carnes, bechamel y queso comté <i>Three meat cannelloni, bechamel and comté cheese</i>	16 €
Arròs de sípia / Arroz de sepia <i>Cuttlefish "paella" rice</i>	23 €

PEIX / PESCADO / FISH

Pop a la brasa amb patata i maionesa picant Pulpo a la brasa con patata y mayonesa picante <i>Grilled octopus with mashed potato and spicy mayonnaise</i>	25 €
Rajada a la mantega negra / Raya a la mantequilla negra	21 €
Ventresca de tonyina amb pebrot vermell i olivada Ventresca de atún con pimiento rojo y salsa de olivas negras <i>Tuna belly with red pepper and black olive sauce</i>	26 €
Peix de llotja / Pescado de lonja <i>Market fish</i>	S/M

CARNS / CARNES / MEATS

Cua de bou desossada al vi negre i puré de patates <i>Oxtail cooked with red wine and mashed potato</i>	20 €
Mandonguilles amb carreretes / Albóndigas con senderuelas <i>Meatballs stew with wild mushrooms</i>	18 €
Secret ibèric amb puré d'albergínia, mostassa, ruca i pamesà Secreto ibérico con puré de berenjena, mostaza, rúcula y parmesano <i>Iberian pork "secreto" with mashed eggplant, mustard, arugula and parmesan</i>	20 €
Cap i pota amb xoriço picant / Callos con chorizo picante <i>"Callos" stewed tripes with spicy pork sausage</i>	16 €
Entrecot de vaca amb salsa bearnesa i patates Entrecot de vaca con salsa bearnesa y patatas <i>Entrecôte, french fries and bearnaise sauce</i>	28 €
Mitjana de vaca madurada amb salsa bearnesa i patates Chuletón de vaca madurada con salsa bearnesa y patatas <i>Matured cow T-Bone, french fries and bearnaise sauce</i>	S/M

POSTRES / DESSERTS

Crema catalana amb maduixes del Maresme Crema catalana con fresas del Maresme <i>Catalan custard cream with Maresme strawberries</i>	7 €
Fruita fresca amb granissat d'hibisc Fruta fresca con granizado de hibiscos <i>Fresh fruit salad with hibiscus granita</i>	6 €
Pa amb xocolata, oli i sal Pan con chocolate, aceite y sal <i>Bread with 70% dark creamy chocolate, olive oil and salt</i>	7 €
Pastís de Formatge (Per Compartir) Cheesecake (Para Compartir) <i>Cheesecake (To share)</i>	15 €
Trufes de xocolata negra Trufas de chocolate negro <i>Dark chocolate truffles</i>	6 €
Prèsssec melba thonet Melocoton melba thonet <i>Peach melba thonet</i>	8 €
Crema de passió coco/menta Crema de pasión coco/menta <i>Passion fruit coconut/mint cream</i>	7 €
Tiramisú	8 €

COCKTAILS

Negroni	10 €
Negroni Special	13 €
Apperol	10 €
Mimosa	8 €
Classic Dry Martini	11 €
Dirty Martini	14 €
Martini Vodka	11 €
Martini Vodka Special	14 €
Martini Gyn	11 €
Martini Gyn Special	14 €
Manhattan Thonet	13 €
Margarita	14 €