

Picoteo

Empezamos

Surtidos de aceitunas	3,7	Anchoas en vinagre (4 unidades)	7
Almendras saladas	3,8	Lata de berberechos con salsa Espinaler	13
Boquerones en vinagre (6 unidades)	7		

Los inevitables

Montadito de steak tartar	7,5
Costillas de conejo con ajo y perejil	8,3
Tacos de solomillo con salsa entrecote	10
Tiras de pollo con salsa de miel y mostaza	9
Mini burger de Black Angus (€/unidad)	3,8
Chuletón con espárragos verdes y salsa de pimienta verde	17
Ceviche de salmón, leche de coco, lima y cilantro	8
Setas de temporada en cazuelita, a la brasa	7,5
Berenjenas en tempura, queso de cabra y miel	9
Guacamole con burrata y nachos	12,5

Unos clásicos

Paletilla ibérica	17
Croqueta casera de pollo asado (€/unidad)	2
Croqueta casera de jamón ibérico (€/unidad)	2,2
Nuestras patatas bravas	5,5
Ensaladilla rusa	7
Ensaladilla de gambas	7
Huevos estrellados con patatas y chorizo	6,7
Alcachofas fritas con salsa tártara	8
Pimientos de Padrón con flor de sal	6
Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil (o andaluza)	12

Sugerencias

Huevos benedictine con jamón y salsa holandesa (<i>con salmón</i> +2,5)	11	Pâté de campaña con tostaditas crujiente	9,5
Sopa de cebolla con huevo poché y virutas de parmesano NUEVO	9,5	Terrina de foie gras y pan tostado	15

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

Nuestros BOCADILLOS

Bikini de queso comté 5.5
y jamón ibérico

Bikini trufado 9

Sandwich vegetal 9.7
*atún, tomate, huevo, lechuga, mayonesa
y mostaza*

Club sandwich con pollo 13.5

Hamburguesa Café Turo 14.6

Pescados y mariscos

Salmón ahumado con blinis 13,6

Atún rojo crudo a la soja 11,8

Tartar de salmón con aguacate,
soja y lima 15

Tartar de atún con aguacate 16,5

Ceviche de corvina con leche de tigre 13

Salmón con verduritas, al carbón 15

Bacalao con judías de Santa Pau y
salsa virgen 16,5

Trucha al carbón acompañado de
patatas baby y salsa virgen **NUEVO** 13

Mejillones «poulette» con patatas fritas
caseras 13,5

Tagliatelle con calamares y pesto 14

Pulpo a la brasa 12,5

Ensaladas

Tomate y burratina 11

Aguacate con pico de gallo 10

Ventresca de atún y cebolla tierna 10,5

Niçoise 11
judías, patatas, tomate cherry, atún

Caesar 10
con pollo y parmesano

Queso de cabra 12
*canónigos, tomate cherry, manzana y
nueces*

Todo carne

Roast beef con salsa tártara 12,5

Carpaccio de buey al estilo
Harry's Bar 10

Tartar de buey al cuchillo 19

Pollo en «piccata» a la mozzarella 15,5

Escalope a la milanesa con patatas fritas
y salsa tártara 11

Secreto ibérico al Jospet
con verduritas 16,5

Entrecôte café de Paris 19,5

Solomillo «châteaubriand» bearnesa 25

Confit de pato con piña caramelizada
y salsa de higos **NUEVO** 13

Pan con mantequilla 1,2

Pan con tomate 3,1

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

Los Dulces

Flan «que te inclinas»
5

Crème brûlée al estilo parisino
7

Tarta del día
(precio por porción)
7,5

Lemon pie crazy
8,5

Cheesecake Salvador Dalí
y frutos rojos
8,5

Helados
*Mango, vainilla, mandarina, limón
o choco italiano*
5,5



Cocktails

precio: 12



Clásicos

NEGRONI

Ginebra, vermouth rojo, campari

OLD FASHIONED

Bourbon, angostura, azúcar

MANHATTAN

Rye whisky, vermouth rojo, angostura

BLOODY MARY

Vodka, zumo de tomate, especias, tabasco

DRY MARTINI FRAPPÉ

Ginebra, vermouth seco

MOJITO clásico o frutos rojos

Ron, menta, limón, azúcar

Afrutados



MARGARITA frambuesa y pimienta

*Tequila, triple seco, azúcar, limón,
frambuesa y pimienta*

CAIPIRINHA jengibre y maracuyá

*Lima, cachaça, azúcar, jengibre y
maracuyá*

NUESTROS MARTINIS

Ginebra, limón, sirope de fruta, azúcar

· Mandarina y kumquat ·

· Maracuyá ·

· Coco ·

· Fresa ·

Sin alcohol precio: 10

ROUGE

*Fresa, manzana, zumo de lima,
sirope de fresa, albahaca*

TROPICAL

Maracuyá, piña, lima

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

Vinos a copa



Cava & Champagne

Penedés, Cava Terra de Marca, Brut Nature	5	22
Champagne MUMM	8,5	55
Champagne, Gremillet Brut Sélection	10	65

Vinos Blancos

Rias baixas, Lagar de Cachada, <i>ALBARIÑO</i>	5,5	23
Faugères, Château Grézan, <i>CHARDONNAY</i>	5	20
The Freaky Wines, Tierra de Castilla, <i>VERDEJO</i>	4,5	18

Vinos Tintos

Rioja, La Bota del Gasto, <i>TEMPRANILLO</i>	5	25
Ribera del Duero, Luz Millar Roble, <i>TEMPRANILLO</i>	5	25
Faugères, Château Grézan, <i>CARNACHA, SYRAH</i>	4,5	20

Vinos Rosados

Faugères, Château Grézan, <i>CARNACHA, SYRAH</i>	4,5	20
--	-----	----

Vinos Blancos

Chablis, Chablisienne, La Sereine <i>CHARDONNAY</i>	48
Faugères, Château Grézan (magnum) <i>CHARDONNAY</i>	38
Rueda, Marqués de Riscal Limousin, <i>VERDEJO</i>	38

Vinos Rosados

Faugères, Château Grézan (magnum)	41
Provence, M de Minuty	35

Vinos Tintos

Acusp, Castell d'Encus, <i>Costers del Segre</i>	65
Montsant, Capcanes, La Nit de les Garnatxes Calissa, <i>CARNACHA</i>	25
Priorat, Les Cousins, L'Inconscient, <i>MERLOT, SYRAH</i>	27
Ribera del Duero, Lleiroso Reserva, <i>TEMPRANILLO</i>	57
Ribera del Duero, Pago de los Capellanes crianza, <i>TINTO FINO</i>	55
Rioja, Marqués del Riscal Reserva <i>TEMPRANILLO</i>	41
Côtes-du-Rhône, Jaboulet	38
Crozes-Hermitage Les Jalets, <i>SYRAH</i>	
Suplemento terraza 10%	

Precio en (€)