



la plassohla

CAFE TAPAS RESTAURANT

PARA PICAR

Jamón ibérico 100% bellota	29,50€
Pan de cristal con tomate	4,80€
Surtido de quesos catalanes y españoles	15,00€
Anchoas con pan con tomate (6 lomos)	15,00€
Ostras especial Sorlut al natural con limón (unidad)	4,50€
Ensaladilla de ventresca de atún	9,00€
Croquetas de jamón ibérico (3 uds)	8,25€
Nuestras patatas bravas	8,00€
Cigalitas Robuchon con albahaca y salsa kimchi	16,50€
Calamares a la andaluza con mayonesa japonesa	13,00€
Pimientos del padrón con jamón	9,50€

A LA BRASA Y PLATOS

VERDURAS DE LA HUERTA

Puerros escalivados a la brasa	9,00€
Alcachofas del Prat	9,00€
Espárragos blancos de Navarra	11,00€

PESCADOS

Salmón miso	16,00€
Atún bluefin con salsa de lima y soja	22,00€
Rodaballo a la Bilbaina	18,00€

CARNES

Cheeseburger Angus con pan de San Josep	19,00€
Entrecôte Txogitxu con salsa café de Paris	25,00€
Secreto ibérico con demi-glace	19,50€
Châteaubriand con salsa café Bearnesa (min. 2 personas)	35,00€

NUESTRAS GUARNICIONES

Ensalada verde
Judías verdes salteadas
Patatas fritas
5,00€

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADAS

Ensalada niçoise -lechuga, atún, huevo, aceitunas, judías verdes, patatas-	12,50€
Ensalada mixta -lechuga, huevo, rabanito, aguacate, tomate, alga frita-	11,50€
Burrata, tomate cherry de viña y pesto	12,50€
Cogollos al estilo César con pollo	12,50€

TARTARES Y CARPACCIOS

Tartar de atún con aguacate y vinagreta de soja y lima	15,00€
Steak tartar	17,50€
Carpaccio de ternera Harry's bar	16,00€
Carpaccio de atún toro con mostaza de dijon	16,50€

NUESTROS ESPECIALES

Tortilla abierta de gambas y ajos tiernos	14,00€
Tagliatelle con trufa o salsa casera de tomates	14,50€
Mejillones a la marinera endiablados	12,50€
Bikini de jamón ibérico y queso	11,00€
Brioche de cangrejo real y wasabi	16,50€
Tacos de costilla barbacoa con cilantro y cebolla	15,00€
Arroz de temporada	18,00€

POSTRES

Salvador Dalí cheesecake

Flan

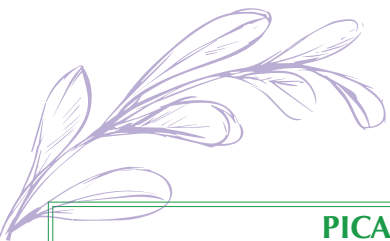
Lemon pie crazy

Pastel casero

Helados y sorbetes

7,50€





la plassoïla

CAFE TAPAS RESTAURANT

PICA-PICA

Pernil Ibèric 100% gla	29,50€
Pa de vidre amb tomàquet	4,80€
Assortiment de formatges espanyols i catalans	15,00€
Anxoves amb pa amb tomàquet (6 lloms)	15,00€
Ostres especials Sorlut (ut)	4,50€
Amanida de ventresca de tonyina	9,00€
Croquetes de pernil ibèric (3 uts)	8,25€
Les nostres patates braves	8,00€
Escamarlans petits Robuchon amb maionesa de kimchi i alfàbrega	16,50€
Calamars a l'andalusa amb maionesa japonesa	13,00€
Pebrots de padró amb pernil	9,50€

A LA BRASA I PLATS

VERDURES DE L'HORTA

Porros escalivats a la brasa	9,00€
Carxofes del Prat	9,00€
Espàrrecs blancs de Navarra	11,00€

PEIXOS

Salmó miso	16,00€
Tonyina Bluefin, amb salsa de llima i soja	22,00€
Turbot a la Bilbaïna	18,00€

CARNS

Cheeseburger d'Angus amb pa de Sant Josep	19,00€
Entrecot Txogitxu al Cafè de París	25,00€
Secret Ibèric amb demiglace	19,50€
Châteaubriand amb salsa bearnesa (per a 2 persones)	35,00€

LES NOSTRES GUARNICIONS

Amanida verda
Mongetes tendres saltejades
Patates fregides
5,00€

ENTRANTS FREDS

AMANIDES

Amanida niçoise <i>-Enciam, tonyina, ou, olives, mongetes tendres, patates-</i>	12,50€
Amanida mixta <i>-Enciam, ou, raves, alvocat, tomàquet, algues fregides-</i>	11,50€
Burrata, tomàquet xerri de vinya i pesto	12,50€
Cabdells d'enciam a l'estil Cèsar amb pollastre	12,50€

TÀRTARS I CARPACCIOS

Tàrtar de tonyina amb alvocat i vinagreta de soja i llima	15,00€
Steak tàrtar	17,50€
Carpaccio de vedella tipus Harry's Bar	16,00€
Carpaccio de tonyina toro amb mostassa de Dijon	16,50€

LES NOSTRES ESPECIALITATS

Truita oberta de gambes i alls tendres	14,00€
Tagliatelle amb tòfona o salsa de tomàquet casolana	14,50€
Musclos a la marinera endimoniats	12,50€
Bikini de pernil ibèric i formatge	11,00€
Brioix de cranc reial i wasabi	16,50€
Tacs de costella BBQ amb ceba i coriandre	15,00€
Arròs de temporada	18,00€

POSTRES

Salvador Dalí cheesecake

Flam

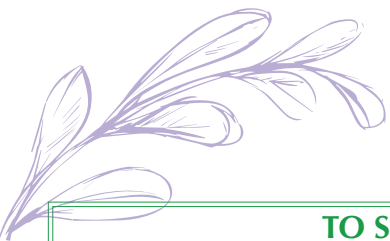
Lemon pie crazy

Pastís casolà

Gelats i sorbets

7,50€





la plassohla

CAFE TAPAS RESTAURANT

TO SHARE

Ibérian ham 100% Bellota	29,50€
Bread with tomato	4,80€
Seleccion of spanish and catalan cheese	15,00€
Anchoves and tomato bread (6 slices)	15,00€
Oyster especial Sorlut with lemon (unit)	4,50€
Tuna belly salad	9,00€
Iberian ham croquettes (3 uds)	8,25€
Our potatoes «bravas»	8,00€
Crayfish Robuchon with basil and kimchi mayonnaise	16,50€
Andalusian-style squid and japonese mayonnaise	13,00€
Padrón peppers with ham	9,50€

CHAR-GRILLED AND MAIN COURSE

VEGETABLES FROM THE GARDEN

Char-grilled leeks	9,00€
Artichokes from Prat	9,00€
White asparagus from Navarra	11,00€

FISH

Miso salmon	16,00€
Bluefin tuna with lime and soja sauce	22,00€
Turbot with Bilbaína dressing	18,00€

MEAT

Cheeseburger Angus with San Josep bread	19,00€
Entrecôte Txogitxu with Café de Paris sauce	25,00€
Iberian secret and demi-glace	19,50€
Châteaubriand with béarnaise sauce (min. 2 personas)	35,00€

SIDES

Green salad
Sauteed green beans
French fries
5,00€

COLD STARTERS

SALADS

Niçoise salad <i>-lettuce, tuna, eggs, ilives, green beans and potatoes-</i>	12,50€
Mixte salad <i>-lettuce, egg, radish, avocado, tomate and fried algue-</i>	11,50€
Burrata, cherry tomatoes and pesto	12,50€
Caesar style lettuce buds with chicken	12,50€

TARTARES AND CARPACCIOS

Tuna tartare with avocado, soy and lime vinaigrette	15,00€
Steak tartar	17,50€
Beef carpaccio Harry's bar	16,00€
Fatty tuna carpaccio with Dijon mustard	16,50€

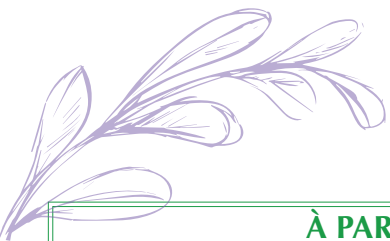
OUR SPECIALTIES

Open potato omelette with shrimps and tender garlic	14,00€
Tagliatelle with truffles or homemade tomato sauce	14,50€
Devilish mussels marinara	12,50€
Bikini with cheese and iberian ham	11,00€
Brioche with king crab and wasabi	16,50€
BBQ ribs tacos with onions and coriander	15,00€
Rice of the season	18,00€

DESSERTS

Salvador Dalí cheesecake
Flan
Lemon pie crazy
Homemade cake
Ice cream and sorbets
7,50€





la plassohla

CAFE TAPAS RESTAURANT

À PARTAGER

Jambon ibérique	29,50€
Pain à la tomate	4,80€
Assortiment de fromages espagnols et catalans	15,00€
Anchois et pain à la tomate (6 tranches)	15,00€
Huîtres spéciales Sorlut avec citron (unité)	4,50€
Salade de ventrèche de thon	9,00€
Croquettes de jambon (3 unités)	8,25€
Nos pommes de terre 'bravas'	8,00€
Langoustines Robuchon au basilic et sauce kimchi	16,50€
Calamars à l'Andalouse et mayonnaise japonnais	13,00€
Poivrons de padrón et jambon	9,50€

À LA BRAISE ET PLATS

LÉGUMES DU JARDIN

Poireaux rôtis à la braise	9,00€
Artichauts du Prat	9,00€
Asperges blanches de Navarre	11,00€

POISSONS

Saumon miso	16,00€
Thon rouge, sauce soja et citron vert	22,00€
Turbot à la Bilbaina	18,00€

VIANDES

Cheeseburger Angus, pain de San Josep	19,00€
Entrecôte Txogitxu sauce Café de Paris	25,00€
Secret ibérique et demi-glace	19,50€
Châteaubriand et sauce béarnaise (min. 2 personas)	35,00€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte
Haricots verts sautés
Frites allumettes
5,00€

ENTRÉES FROIDES

SALADES

Salade Niçoise <i>-laitue, thon, oeufs, olives, haricots verts, pommes de terre-</i>	12,50€
Salade mixte <i>-laitue, oeufs, radis, avocat, tomates, algues frites-</i>	11,50€
Burrata, tomates cerises et pesto	12,50€
Coeurs de laitue façon César et poulet	12,50€

TARTARES ET CARPACCIOS

Tartare de thon et avocat, vinaigrette de soja et citron vert	15,00€
Steak tartare	17,50€
Carpaccio de boeuf Harry's bar	16,00€
Carpaccio de thon rouge, moutarde de Dijon	16,50€

NOS SPÉCIALITÉS

Tortilla ouverte à la crevette et aillet	14,00€
Tagliatelle à la truffe ou sauce tomate maison	14,50€
Moules marinière endiablées	12,50€
Bikini de fromage et jambon ibérique	11,00€
Brioche au king crab et wasabi	16,50€
Tacos de côtelettes BBQ, oignons et coriandre	15,00€
Riz de saison	18,00€

DESSERTS

Cheesecake Salvador Dalí

Flan

Lemon pie crazy

Tarte maison

Glaces et sorbets

7,50€



la plassoïla

CAFE TAPAS RESTAURANT

A COPAS/ A COPES/ AU VERRE/ BY THE GLASS

Espumosos/ champagne et cava/ sparkling

Terra de Marca · Brut Nature Reserva	6,50€
Forget Brimont · 1er Cru Brut	14,50€

Vino rosado/vi rosat/ rosé wine/ rosé

Faugères · Château Grézan, <i>GARNACHA, SYRAH</i>	6,00€
---	-------

Vino dulce/ vi dolç/ vin doux/ sweet wine

Jerez · Emilio Hidalgo, Pedro Ximénez	5,50€
Málaga · Telmo Rodríguez, MR <i>MOSCATEL DE ALEJANDRÍA</i>	6,00€
Tokaj · Royal Tokaji Late Harvest	7,50€

Vino blanco/ vi blanc/ vin blanc/ white wine

Penedès · Secrets, <i>XAREL·LO</i>	6,00€
Pays d'Oc · Château Grézan, <i>CHARDONNAY</i>	6,00€
Penedès · Can Sumoi, Perfum, <i>MOSCATEL, PARELLADA,</i> <i>MACABEU</i>	6,00€

Vino tinto/ vi negre/ vin rouge/ red wine

Conca de Barberà · Picapedra, <i>TREPAT</i>	5,50€
Faugères · Château Grézan, <i>SYRAH, GRENACHE</i>	6,00€
Rioja · Sierra Cantabria Crianza 14 meses, <i>TEMPRANILLO</i>	8,50€
Montsant · Mineral del Montsant, <i>CARIÑERA, GARNACHA TINTA</i>	6,00€



**VINOS TINTOS/ VINS NEGRES/
VINS ROUGE/ RED WINE**

**AFRUTADO Y GOLOSO/ AFRUITAT I LLAMINER/
FRUITÉ ET GOURMANT/ FRUITY AND JUICY**

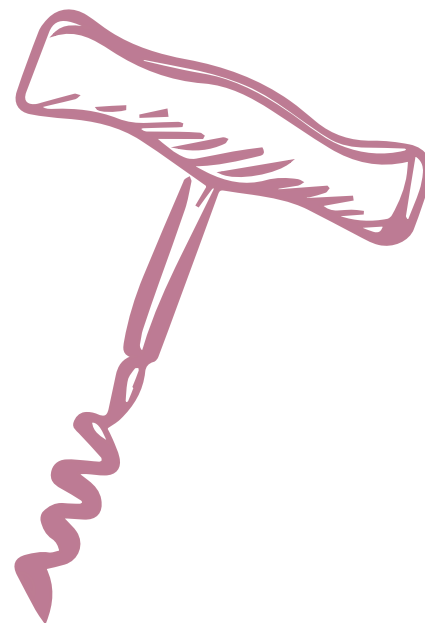
Conca de Barberà · Atrepat	24€
Conca de Barberà · Picapedra, Trepal	22€
Terra Alta · Lafou El Sender, <i>GARNACHA TINTA</i>	27€
Costers de Segre · Castell d'Encus Acusp, <i>PINOT NOIR</i>	75€
Montsant · La Universal Venus la Figuera 2015, <i>GARNACHA</i>	84€
Montsant · Terroir Sense Fronteres Vèrtebra, <i>GARNACHA</i>	65€
Bierzo · Akilia Villa San Lorenzo, <i>MENCÍA</i>	32€
Ribeira Sacra · Guimaró 2018, <i>MENCÍA</i>	28€
Faiveley · Grevrey - Chambertin Vieilles Vignes 2014, <i>PINOT NOIR</i>	120€

**CON CARÁCTER/ AMB CARÀCTER/ AVEC DU
CARACTÈRE/ WITH CHARACTER**

Montsant · Dido La Universal, <i>GARNACHA TINTA</i>	36€
Priorat · Les Brugueres Negre, <i>GARNACHA, SYRAH</i>	38€
Rioja · Marqués de Riscal Reserva, <i>TEMPRANILLO</i>	36€
Rioja · Muga Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	44€
Rioja · Sierra Cantabria Crianza 14 meses, <i>TEMPRANILLO</i>	33€
Faugères · Château Grézan, <i>GRENACHA, SYRAH</i>	23€
Faugères · Château Grézan Magnum	48€

POTENTE/ POTENT/ PUISSANT/ POWERFULL

Montsant · Mineral del Montsant, <i>CARIÑERA, GARNACHA TINTA</i>	35€
Priorat · Ferrer Bobet, <i>GARNACHA, SYRAH</i>	59€
Priorat · Mas Doix, Les Crestes, <i>GARNACHA</i>	39€
Priorat · Mas Martinet, Clos Martinet, <i>GARNACHA, CARIÑERA, CABERNET SAUVIGNON</i>	105€
Priorat · Mas Martinet, Martinet Bru, <i>GARNACHA TINTA, SYRAH</i>	46€
Ribera del Duero · Emilio Moro, <i>TINTA FINA</i>	49€
Ribera del Duero · Emilio Moro, Malleolus <i>TEMPRANILLO</i>	62€
Ribera del Duero · Vega Sicilia Único 2005, <i>TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON</i>	505€
Rioja · Muga, Selección Especial, <i>TEMPRANILLO</i>	64€
Bordeaux · Château le Gravy, Bordeaux Supérieur, <i>MERLOT</i>	28€
Côtes du Roussillon · Clos des Fées, <i>SYRAH, MONASTRELL, GRENACHE</i>	96€



VINOS BLANCOS/ WHITE WINE/ VINS BLANCS

LIGERO Y FRESCO/ LLEUGER I FRESC/ LEGER ET FRAIS/ LIGHT AND CRISP

Empordà · Cap de Creus Nacre <i>MACABEU, LLEDONER</i>	22€
Penedès · Can Sumoi, Parfum, <i>MOSCATEL, PARELLADA, MACABEU</i>	26€
Penedès · Secret, <i>XAREL·LO</i>	27€
Rias Baixas · Pazo Señorans, <i>ALBARIÑO</i>	35€
Ribeira Sacra · Algueira Brandán <i>GODELLO</i>	37€
Terra Alta · LaFou, Els Amelers, <i>GARNACHA BLANCA</i>	35€
Bourgogne · Domaine Jean-Marc Brocard, Chablis, <i>CHARDONNAY</i>	49€
Pays d'Oc · Château Grézan, <i>CHARDONNAY</i>	22€
Pouilly-Fumé · Château de Tracy, Mademoiselle de "T", <i>SAUVIGNON BLANC</i>	47€

COMPLEJO Y CON CUERPO/ COMPLEX I AMB COS/ COMPLÈXES ET AVEC DU CORPS/ COMPLEX AND BODIES

Priorat · La Conreria D'Scala Dei, Les Brugueres Blanc, <i>GARNACHA BLANCA</i>	37€
Penedès · Can Rafols dels Caus, Gran Caus <i>CHENIN, XAREL·LO, CHARDONNAY</i>	42€
Rueda · Ossian, <i>VERDEJO</i>	69€
Valdeorras · Rafael Palacios, As Sortes, <i>GODELLO</i>	75€
Bourgogne · Joseph Faiveley Puligny- Montrachet 2016, <i>CHARDONNAY</i>	120€

VINOS ROSADOS/ VINS ROSATS/ ROSÉ

Penedès · Can Sumoi, La Rosa, <i>SUMOLL, PARELLADA, XAREL·LO</i>	29€
Faugères · Château Grézan, <i>GARNACHA, SYRAH</i>	23€
Côte de Provence · M de Minuty Rosé, <i>SINCAULT, GARNACHA</i>	45€
Montsant · Dido La Universal «La Solució Rosa», <i>GARNACHA</i>	45€

CAVA

Terra de Marca · Brut Nature Reserva	26€
Raventos i Blanc · «de Nit» Rosé	29€
Recaredo · Terrers Gran Reserva, Brut Nature, <i>XARELLO, MACABEU, PARELLADA</i>	47€
Gran Torelló · Brut Nature, <i>XARELLO,</i> <i>MACABEU, PARELLADA</i>	59€

CHAMPAGNE

Forget Brimont · 1er Cru Brut	67€
Forget- Brimont · Blanc de Blancs 1er Cru	69€
Mumm Rosé	79€
Larmandier-Bernier · Brut Longitude	85€
Larmandier-Bernier · Rosé de Saignée	110€
Billecart Salmon · Gran Cru, Blanc de Blancs	135€
Diebolt- Vallois · Fleur de Passion, Blanc de Blancs	155€
Dom Perignon 2009	285€



COCKTAILS

NEGRONI ROSEMARY

*Ginebra, Martini bitter, Vermouth rojo,
romero*

RUM FASHIONED

*Ron añejo, Pedro Ximénez, azúcar de
caña y
angostura*

GINGER AND PASSION CAIPIRINHA

*Cachaça, lima, jengibre, maracuyá,
azúcar de caña*

RASPBERRY & PEPPER MARGARITA

*Tequila, zumo de limón, triple seco,
frambuesas, pimienta, miel de agave*

MOJITO CLÁSICO

*Ron, zumo de limón, azúcar de caña,
menta, soda, angostura*

TODOS LOS COCKTAILS

12€

MOCKTAIL

SIGNATURE ICED TEA

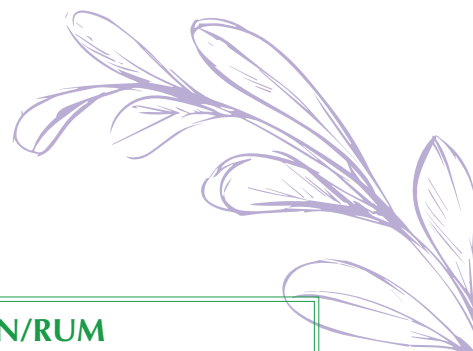
*Té negro, limón, jengibre, vainilla, azúcar
de caña*

9€



la plassohla

CAFE TAPAS RESTAURANT



WHISKY

Cardhu 12	11€
Chivas 12	11€
Four Roses	9€
Jameson	9€
Ballantine's	8€
Johnnie Walker Red Label	8€
Johnnie Walker Black Label	11€
Macallan	14€
Maker's mark	12€

GIN

Gin Mare	12€
Mombasa	10€
Tanqueray	9€
Tanqueray 10	12€
Hendrick's	12€
Monkey47	14€
G Vine	12€
London N 3	12€
Citadelle	12€
Martin Miller's	12€
Beefeater	9€
Beefeater 24	12€
Bulldog	12€
Seagrams	10€
Bombay Sapphire	10€

RON/RUM

Santa Teresa Añejo	9€
Appleton Estate	9€
Zacapa 23	14€
Havana 3	8€
Havana 5	9€
Havana 7	10€
Plantation 3 Stars	10€

BRANDY

Fundador Supremo 12	12€
Fundador Supremo 15	14€
Fundador Supremo 18	32€

TEQUILA

Olmecca	8€
El Jimador	9€
El Jimador R	9€
Don Julio	12€
Don Julio R	12€

VODKA

Absolut	8€
Greey Goose	14€
Belvedere	12€
Absolut Elyx	12€
Ketel One	10€

