

## Para picar

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA	29,5€	CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (3 UDS)	8,25€
PAN DE CRISTAL CON TOMATE	4,8€	NUESTRAS PATATAS BRAVAS	8€
SURTIDO DE QUESOS CATALANES Y ESPAÑOLES	15€	CIGALITAS ROBUCHON CON ALBAHACA, SALSA KIMCHI	16,5€
ANCHOAS CON PAN CON TOMATE (6 LOMOS)	15€	CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA JAPONESA	13€
OSTRAS ESPECIAL SORLUT AL NATURAL CON LIMÓN (UD)	4,5€	PIMIENTOS DEL PADRÓN CON JAMÓN	9,5€
ENSALADILLA DE VENTRESCA DE ATÚN	9€		

## Entrantes fríos

ENSALADA NIÇOISE LECHUGA, ATÚN, HUEVO, ACEITUNAS, JUDIAS VERDES, PATATAS	12,5€
ENSALADA MIXTA LECHUGA, HUEVO, RABANITO, AGUACATE, TOMATE, ALGA FRITA	11,5€
BURRATA CON CALABAZA ASADA Y PESTO	13€
COGOLLOS AL ESTILO CÉSAR CON POLLO	12,5€
TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE, VINAGRETA DE SOJA Y LIMA	15€
STEAK TARTAR	17,5€

## A la brasa y platos

### Verduras de la huerta

PUERROS ESCALIVADOS A LA BRASA	9€
ALCACHOFAS DEL PRAT	9€

### Pescados

ATÚN BLUEFIN CON SALSA DE LIMA Y SOJA	22€
BACALAO AL PIL-PIL CON AJOS TIERNAS	18,5€

### Carnes

CHEESEBURGER ANGUS CON PAN DE SAN JOSEP	19€
ENTRECÔTE TXOGITXU CON SALSA CAFÉ DE PARIS	25€
SECRETO IBÉRICO CON DEMI-GLACE	19,5€
SOLOMILLO DE TERNERA AL CAFÉ DE PARIS (MIN.2 PERSONAS)	38€
FRICANDÓ DE TERNERA, SETAS DE TEMPORADA Y POLENTA	18,5€

## Nuestros especiales

BIKINI DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO	11€
BRIOCHE DE CANGREJO REAL Y WASABI	16,5€
CREMA DE ZANAHORIA CON ESPECIAS	12€
TORTILLA ABIERTA DE GAMBAS Y AJOS TIERNOS	14€
TAGLIATELLE CON TRUFA O SALSA DE TOMATES (85GR)	16€
MEJILLONES A LA MARINERA ENDIABLADOS	12,5€
ARROZ CREMOSO DE PARMESANO Y TRUFA	18€
TACOS DE COSTILLA BARBACOA, CILANTRO Y CEBOLLA	15€

<i>Nuestras guarniciones</i>	ENSALADA VERDE	5€
	JUDÍAS VERDES SALTEADAS	5€
	PATATAS FRITAS	5€

## Postres

FLAN
SALVADOR DALÍ CHEESECAKE
LEMON PIE CRAZY
PASTEL CASERO
HELADOS Y SORBETES
7,50€

## Pica-pica

PERNIL IBÈRIC 100% GLA	29,5€
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET	4,8€
ASSORTIMENT DE FORMATGES ESPANYOLS I CATALANS	15€
ANXOVES AMB PA AMB TOMÀQUET (6 LLOMS)	15€
OSTRES ESPECIALS SORLUT (UT)	4,5€
AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA	9€

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC (3 UTS)	8,25€
LES NOSTRES PATATES BRAVES	8€
ESCAMARLANS PETITS ROBUCHON AMB MAIONESA DE KIMCHI I ALFÀBREGA	16,5€
CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA JAPONESA	13€
PEBROTS DE PADRÓ AMB PERNIL	9,5€

## Entrants freds

AMANIDA NIÇOISE  
ENCIAM, TONYINA, OU, OLIVES, MÓNGETES TENDRES, PATATES  
12,5€

AMANIDA MIXTA  
ENCIAM, OU, RAVES, ALVOCAT, TOMÀQUET, ALGUES FREGIDES  
11,5€

«BURRATA» AMB CARBASSA ROSTIDA I PESTO  
13€

CABDELLS D'ENCIAM A L'ESTIL CÈSAR AMB POLLASTRE  
12,5€

TÀRTAR DE TONYINA AMB ALVOCAT  
I VINAGRETA DE SOJA ILLIMA  
15€

STEAK TÀRTAR  
17,5€

## Les nostres especialitats

BIKINI DE PERNIL IBÈRIC I FORMATGE  
11€

BRIOIX DE CRANC REIAL I WASABI  
16,5€

CREMA DE PASTANAGA AMB ESPÈCIES  
12€

TRUITA OBERTA DE GAMBES I ALLS TENDRES  
14€

TAGLIATELLE AMB TÒFONA O SALSÀ DE TOMÀQUET CASOLANA  
(85GR)  
16€

MUSCLOS A LA MARINERA ENDIMONIATS  
12,5€

ARRÒS CREMÓS DE PARMESÀ I TÒFONA  
18€

TACS DE COSTELLA BBQ AMB CEBA I CORIANDRE  
15€

## A la brasa i plats

### Verdures de l'horta

PORROS ESCALIVATS A LA BRASA	9€
CARXOFES DEL PRAT	9€

### Peixos

TONYINA BLUEFIN, AMB SALSÀ DE LLIMA I SOJA	22€
BACALLÀ AL PIL-PIL AMB ALLS TENDRES	18,5€

### Carns

CHEESEBURGER D'ANGUS AMB PA DE SANT JOSEP	19€
ENTRECOT TXOGITXU AL CAFÈ DE PARÍS	25€
SECRET IBÈRIC AMB DEMIGLACE	19,5€
FILET DE VEDELLA AL «CAFÈ PARÍS» (PER 2 PERSONES)	38€
FRICANDÓ DE VEDELLA, BOLETS DE TEMPORADA I POLENTA	18,5€

### Les nostres guarnicions

AMANIDA VERDA	5€
MONTGETES TENDRES SALTEJADES	5€
PATATES FREGIDES	5€

### Postres

FLAM
SALVADOR DALÍ CHEESECAKE
LEMON PIE CRAZY
PASTÍS CASOLÀ
GELATS I SORBETS
7,50€

## To share

IBÉRIAN HAM 100% BELLOTA	29,5€	IBERIAN HAM CROQUETTES (3 UDS)	8,25€
BREAD WITH TOMATO	4,8€	OUR POTATOES «BRAVAS»	8€
SELECCION OF SPANISH AND CATALAN CHEESE	15€	CRAYFISH ROBUCHON WITH BASIL AND KIMCHI MAYONNAISE	16,5€
ANCHOVES AND TOMATO BREAD (6 SLICES)	15€	ANDALUSIAN-STYLE SQUID AND JAPONESE MAYONNAISE	13€
OYSTER ESPECIAL SORLUT WITH LEMON (UNIT)	4,5€	PADRÓN PEPPERS WITH HAM	9,5€
TUNA BELLY SALAD	9€		

## Cold starters

ENSALADA NIÇOISE LECHUGA, ATÚN, HUEVO, ACEITUNAS, JUDIAS VERDES, PATATAS	12,5€
ENSALADA MIXTA LECHUGA, HUEVO, RABANITO, AGUACATE, TOMATE, ALGA FRITA	11,5€
BURRATA, GRILLED PUMPKIN AND PESTO	13€
CAESAR STYLE LETTUCE BUDS WITH CHICKEN	12,5€
TUNA AND AVOCADO TARTARE, SOY AND LIME VINAIGRETTE	15€
STEAK TARTAR	17,5€

## Char-grilled and main course

### Vegetables

CHAR-GRILLED LEEKS	9€
ARTICHOKES FROM PRAT	9€

### Fish

BLUEFIN TUNA WITH LIME AND SOJA SAUCE	22€
SEA BREAM PIL-PIL SAUCE AND TENDER GARLIC	18,5€

### Meat

CHEESEBURGER ANGUS WITH SAN JOSEP BREAD	19€
ENTRECÔTE TXOGITXU WITH CAFÉ DE PARIS SAUCE	25€
IBERIAN SECRET AND DEMI-GLACE	19,5€
BEEF TENDERLIN AND CAFÉ DE PARIS SAUCE (MIN.2 PEOPLE)	38€
VEAL FRICASSEE, MUSHROOMS OF THE SEASON AND POLENTA	18,5€

## Our specialties

BIKINI WITH CHEESE AND IBERIAN HAM	11€
BRIOCHE WITH KING CRAB AND WASABI	16,5€
SEASONED CARROT SOUP	12€
OPEN POTATO OMELETTE WITH SHRIMPS AND TENDER GARLIC	14€
TAGLIATELLE WITH TRUFFLES OR HOMEMADE TOMATO SAUCE (85GR)	16€
DEVILISH MUSSELS MARINARA	12,5€
TRUFFLE AND PARMESAN CREAMY RICE	18€
BBQ RIBS TACOS WITH ONIONS AND CORIANDER	15€

### Sides

GREEN SALAD	5€
SAUTEED GREEN BEANS	5€
FRENCH FRIES	5€

### Desserts

FLAN
SALVADOR DALÍ CHEESECAKE
LEMON PIE CRAZY
HOMEMADE CAKE
ICE CREAM AND SORBET
7,50€

## À partager

JAMBON IBÉRIQUE	29,5€	CROQUETTES DE JAMBON (3 UNITÉS)	8,25€
PAIN À LA TOMATE	4,8€	NOS POMMES DE TERRE 'BRAVAS'	8€
ASSORTIMENT DE FROMAGES ESPAGNOLS ET CATALANS	15€	LANGOUSTINES ROBUCHON AU BASILIC ET SAUCE KIMCHI	16,5€
ANCHOIS ET PAIN À LA TOMATE (6 TRANCHES)	15€	CALAMARS À L'ANDALOUSE ET MAYONNAISE JAPONNAISE	13€
HUÎTRES SPÉCIALES SORLUT AVEC CITRON (UNITÉ)	4,5€	POIVRONS DE PADRÓN ET JAMBON	9,5€
SALADE DE VENTRÈCHE DE THON	9€		

## Entrées froides

SALADE NIÇOISE  
LAITUE, THON, OEUFS, OLIVES, HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE  
12,5€

SALADE MIXTE  
LAITUE, OEUFS, RADIS, AVOCAT, TOMATES, ALGUES FRITES  
11,5€

BURRATA COURGE RÔTIE ET PESTO  
13€

COEURS DE LAITUE FAÇON CÉSAR ET POULET  
12,5€

TARTARE DE THON ET AVOCAT,  
VINAIGRETTE DE SOJA ET CITRON VERT  
15€

STEAK TARTAR  
17,5€

## À la braise et plats

### Légume du jardin

POIREAUX RÔTIS À LA BRAISE	9€
ARTICHAUTS DU PRAT	9€

### Poissons

THON ROUGE, SAUCE SOJA ET CITRON VERT	22€
MORUE À LA PIL-PIL ET AILLET	18,5€

### Viandes

CHEESEBURGER ANGUS ET PAIN DE SAN JOSEP	19€
ENTRECÔTE TXOGITXU SAUCE CAFÉ DE PARIS	25€
SECRET IBÉRIQUE ET DEMI-GLACE	19,5€
FILET DE BOEUF ET SAUCE CAFÉ DE PARIS (MIN.2 PERSONNES)	38€
FRICASSÉE DE VEAU, CHAMPIGNONS DE SAISON ET POLENTA	18,5€

## Nos spécialités

BIKINI DE FROMAGE ET JAMBON IBÉRIQUE  
11€

BRIOCHE AU KING CRAB ET WASABI  
16,5€

SOUPE DE CAROTTES AUX ÉPICES  
12€

TORTILLA OUVERTE À LA CREVETTE ET AILLET  
14€

TAGLIATELLE À LA TRUFFE OU SAUCE TOMATE (85GR)  
16€

MOULES MARINIÈRE ENDIABLÉES  
12,5€

RIZ CRÉMEUX AU PARMESAN ET À LA TRUFFE  
18€

TACOS DE CÔTELETTES BBQ, OIGNONS ET CORIANDRE  
15€

### Nos accompagnements

SALADE VERTE	5€
HARICOTS VERTS SAUTÉS	5€
FRITES	5€

## Desserts

FLAN
SALVADOR DALÍ CHEESECAKE
LEMON PIE CRAZY
TARTE MAISON
GLACES ET SORBETS
7,50€

## A copa

A copes · au verre · by the glass

### Espumosos · Champagne et Cava/ Sparkling

TERRA DE MARCA · BRUT NATURE RESERVA	6,5€
FORGET BRIMONT · 1ER CRU BRUT	14,5€

### Vino tinto · vi negre / vin rouge / red wine

CONCA DE BARBERÀ · PICAPEDRA, <i>trepal</i>	5,5€
FAUGÈRES · CHÂTEAU GRÉZAN, <i>syrach, grenache</i>	6€
RIOJA · SIERRA CANTABRIA CRIANZA 14 MESES, <i>tempranillo</i>	8,5€

### Vino blanco · vi blanc/ vin blanc/white wine

PENEDÈS · SECRETS, <i>xarel·lo</i>	6€
PAYS D'OC · CHÂTEAU GRÉZAN, <i>chardonnay</i>	6€
PENEDÈS · CAN SUMOI, PERfum, , <i>parellada, macabeu</i>	6€

### Vino rosado · vi rosat / vin rosé / rosé wine

FAUGÈRES · CHÂTEAU GRÉZAN, <i>syrach, grenache</i>	6€
--	----

### Vino dulce · vi dolç / vin doux / sweet wine

JEREZ · EMILIO HIDALGO, PEDRO XIMÉNEZ	5,5€
MÁLAGA · TELMO RODRÍGUEZ, MR, MOSCATEL DE ALEJADRÍE	6€
TOKAJ · ROYAL TOKAJI LATE HARVEST	7,5€

## Espumosos en botella

### Cava

TERRA DE MARCA · BRUT NATURE RESERVA	26€
RAVENTOS I BLANC · «DE NIT» ROSÉ	29€
RECAREDO · TERRERS GRAN RESERVA, BRUT NATURE, <i>xarello, macabeo, parellada</i>	47€
GRAN TORELLÓ · BRUT NATURE, XARELLO, <i>macabeo, 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€

*Vinos Tintos*  
*Vins Negres · Vins Rouges · Red Wines*

*Afrutados y goloso · afruïtat i llaminer / fruité / fruity*

---

CONCA DE BARBERÀ · ATREPAT	24€
CONCA DE BARBERÀ · PICAPEDRA, <i>trepal</i>	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>mencia</i>	32€
RIBEIRA SACRA · GUIMARÓ 2018, <i>mencia</i>	28€
FAVELEY · GREVREY - CHAMBERTIN, VIEILLES VIGNES 2014, <i>pinot noir</i>	120€

*Con carácter · amb caràcter / avec du corps / 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, powered*

---

MONTSANT · MINERAL DEL MONTSANT, <i>carriñera, 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>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>cabernet sauvignon</i>	505€
RIOJA · MUGA, SELECCIÓN ESPECIAL, <i>tempranillo</i>	64€
BORDEAUX · CHÂTEAU LE GRVY, BORDEAUX SUPÉRIEUR, <i>merlot</i>	28€
CÔTES DU ROUSSILLON · CLOS DES FÉES, <i>syrah, monastrell, grenache</i>	96€

*Vinos Blancos*  
*Vins blancs · White wines*

*Ligero y fresco · lleuger i fresc / léger et frais / light and crisp*

---

EMPORDÀ · CAP DE CREUS NACRE, <i>macabeu, lledoner</i>	22€
PENEDÈS · CAN SUMOI, <i>PERFUM, 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, <i>ELS AMELERS, garnacha blanca</i>	35€
BOURGOGNE · DOMAINE JEAN-MARC BROCARD, <i>chablis, chardonnay</i>	49€
FAUGÈRES · CHÂTEAU GRÉZAN, <i>chardonnay</i>	22€
POUILLY-FUMÉ · CHÂTEAU DE TRACY, <i>MADemoiselle de "T", sauvignon blanc</i>	47€

*Complejo y con cuerpo · complex i cos / complex and bodies*

---

PRIORAT · LA CONRERIA D'SCALA DEI, <i>LES BRUGUERES BLANC, garnacha blanca</i>	37€
PENEDÈS · CAN RAFOLS DELS CAUS, <i>GRAN CAUS, chenin, xarel·lo, chardonnay</i>	42€
RUEDA · OSSIAN, <i>verdejo</i>	69€
VALDEORRAS · RAFAEL PALACIOS, <i>AS SORTES, godello</i>	75€
BOURGOGNE · JOSEPH FAIVELEY <i>PULIGNY-MONTRACHET 2016, chardonnay</i>	120€

*Vinos Rosados*  
*Vins rosats · Rosé · Rosé wines*

PENEDÈS · CAN SUMOI, <i>LA ROSA, 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€

## 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

12€

## Mocktail

### *SIGNATURE ICED TEA*

TÉ NEGRO, LIMÓN, JENGIBRE, VAINILLA,  
AZÚCAR DE CAÑA

9€

## 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€

## Ginebra

GIN MARE	12€
MOMBASA	10€
TANQUERAY	9€
TANQUERAY 10	12€
HENDRICK'S	12€
MONKEY 47	14€
G VINE	12€
LONDON N3	12€
CITADELLE	12€
MARTIN MILLER'S	12€
BEEFEATER	9€
BEEFEATER 24	12€
BULLDOG	12€
SEAGRAMS	10€
BOMBAY SAPHIRE	10€

## Ron

SANTA TERESA AÑEJO	9€
APPLETON ESTATE	9€
ZACAPA 23	14€
HAVANA 3	8€
HAVANA 5	9€
HAVANA 7	10€
PLANTATION 3 STARS	10€

## Tequila

OLMECA	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€

## Brandy

FUNDADOR SUPREMO 12	12€
FUNDADOR SUPREMO 15	14€
FUNDADOR SUPREMO 18	32€