

Benvingut a la barra d'ostres. Prepara les teves papil·les gustatives per assaborir les nostres exquisides ostres acompanyades d'un bon cava.

Bienvenue dans notre bar à huîtres. Préparez vos papilles gustatives pour savourer nos exquis huîtres accompagnées d'une bonne coupe de cava.

PER PICAR | COLLATIONS

Gilda marinera Gilda aux fruits de mer	3,20 €
Cruixent de bacallà Croustillant de morue	3,50 €
Rillette de bacallà Rillette de morue	6,50 €
Daus de salmó amb mel de tòfona i crema d'anet Dés de saumon au miel de truffe et à la crème d'aneth ...	13,50 €
Pa bao amb cranc de closca toba i bleda xinesa Petit pain bao avec crabe à carapace molle et pak choï	12,50 €
Pernil ibèric de gla (80 g) Guijuelo Jambon ibérique de gland (80 g) Guijuelo	25,00 €
Pa de doble fermentació amb mantega de llet crua Pain de double fermentation et beurre au lait cru	4,00 €

CAVIAR | CAVIAR

Caviar de truita de la Vall d'Aran 20 g amb brioix i mantega de llet crua	
Caviar de truite du Vall d'Aran 20 g avec brioche et beurre au lait cru	12,50 €
Caviar Imperial 10 g Caviar Impérial 10 g	35,80 €
Caviar Imperial 30 g Caviar Impérial 30 g	88,00 €
Caviar Imperial 50 g Caviar Impérial 50 g	140,00 €

OSTRES DE L'ATLANTIC | NOS HUÎTRES DE L'ATLANTIQUE *

Asturiana Huître asturienne	4,50 € /peça/pièce
Ostra plana de les ries gallegues Huître plate des estuaires galiciens	6,15 € /peça/pièce
Spéciale de Claire Gillardeau n° 2 Spéciale de Claire Gillardeau n° 2	6,25 € /peça/pièce
Kys de Bretanya n° 3 Kys de Bretagne n° 3	4,65 € /peça/pièce

OSTRES DEL MEDITERRANI | NOS HUÎTRES DE LA MÉDITERRANÉE *

L'especial de Bouzigues n° 2 Spéciale de Bouzigues n° 2	4,15 € /peça/pièce
---	--------------------

ASSORTIMENTS | NOS SÉLECTIONS *

Ostres de l'ostrer: degustació de les nostres varietats	
Huîtres de l'écailler: dégustation de nos variétés	24,50 € /5 peces/5 pièces
Premium (ideal per a 2 persones): 6 ostres de Bouzigues n° 2, 6 cloïsses fines gallegues, cranc real i tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani	92,00 €
Premium (idéal pour 2 personnes): 6 huîtres de Bouzigues n° 2, 6 palourdes fines de Galice, crabe royal et notre tartare de thon frais de la Méditerranée	
Imperial (ideal per a 2 persones): Premium + 10 g de caviar imperial	125,00 €
Impérial (idéal pour 2 personnes): Premium + 10 g de caviar imperial	

FUMATS | FUMÉS

Tàrtar de salmó norueg fumat Tartare au saumon fumé de norvège	17,50 €
Llom d'areng fumat amb pa de brioix i mantega de llet crua	
Longe de hareng fumé avec pain brioché et beurre au lait cru	16,75 €
La nostra selecció de fumats: salmó marinat, areng, truita i bacallà fumats	
Notre sélection de poissons fumés: saumon mariné, hareng, truite et morue fumés	18,50 €

CRU | CRU

Cloïssa fina gallega Palourde fine de Galice	6,00 € /peça/pièce
Tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani Tartare au thon rouge de la Méditerranée	17,75 €
Carpaccio de llobarro amb vinagreta de llimona Carpaccio de bar et sa vinaigrette au citron	17,75 €

CUIT | CUIT

Cargols de punxes amb vinagreta clàssica Escargots de mer et sa vinaigrette classique	16,50 €
Llagostins amb salsa tàrtara Crevettes à la sauce tartare	19,25 € /3 peces/3 pièces
Cranc real Crabe royal	220,00 € /kg

* Tria amb quina salsa vols acompanyar les ostres: vinagreta de ponzu, bloody mary o chalaca.
* Choisissez la sauce avec laquelle vous souhaitez accompagner les huîtres: vinaigrette ponzu, bloody mary ou chalaca.

VI BLANC | VIN BLANC

	COPA VERRE 12 cl	AMPOLLA BOUTEILLE
Espelt Vailet ^(eco) D.O. Empordà Garnatxa blanca, macabeu	5,00 €	19,00 €
Martín Códax D.O. Rías Baixas Albariño	5,25 €	24,00 €
Afortunado D.O. Rueda Verdejo	5,00 €	19,00 €

VI ROSAT | VIN ROSÉ

Aurora d'Espells ^(eco) D.O. Penedès Pinot noir, xarel·lo, syrah	5,00 €	19,00 €
--	--------	---------

VI NEGRE | VIN ROUGE

Lan D-12 D.O. Ca. Rioja Tempranillo	5,00 €	22,00 €
Pagos d'Anguix Crianza ^(eco) D.O. Ribera del Duero Tinto fino	8,50 €	42,00 €

CAVA | CAVA

Juvé & Camps Reserva de la Familia ^(eco) D.O. Cava Macabeu, parellada, xarel·lo	6,50 €	33,00 €
Juvé & Camps Essential Pinot Noir Brut ^(eco) D.O. Cava Pinot noir	6,50 €	33,00 €
Juvé & Camps Millesimé Chardonnay Brut ^(eco) D.O. Cava Chardonnay	—	53,00 €
Gran Juvé & Camps 2017 Brut ^(eco) D.O. Cava Xarel·lo, macabeu, chardonnay, parellada	—	65,00 €
Juvé & Camps La Siberia 2012 Brut Nature ^(eco) D.O. Cava Pinot noir	—	201,00 €
Juvé & Camps La Capella 2010 Brut Nature ^(eco) D.O. Cava Xarel·lo	—	156,00 €

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut Réserve A.O.C. Champagne Pinot noir, chardonnay, meunier	18,50 €	92,00 €
Charles Heidsieck Rosé Réserve A.O.C. Champagne Pinot noir, chardonnay, meunier ...	22,00 €	110,00 €
Charles Heidsieck Blanc de Blancs A.O.C. Champagne Chardonnay	—	120,00 €
Louis Roederer Cristal Brut A.O.C. Champagne Chardonnay, pinot noir	—	430,00 €

VODKA | VODKA

	XARRUP SHOT	AMPOLLA BOUTEILLE
Absolut Elyx	8,00 €	86,00 €

CERVESA | BIÈRE

	AMPOLLA BOUTEILLE
Estrella Damm Cervesa mediterrània Bière méditerranéenne	3,75 €
Voll-Damm Cervesa doble malta Bière double malt	3,90 €
Damm Lemon Autèntica clara mediterrània L'authentique panaché méditerranéen	3,75 €
Free Damm Cervesa sense alcohol Bière sans alcool	3,75 €
Daura Cervesa sense gluten Bière sans gluten	3,75 €
Inedit 75 cl Cervesa de malta i blat amb espècies Bière de malt et blé brassée avec épices	7,50 €

(eco) Ecològic: menys sulfits, sense químics ni additius. | Écologique: moins de sulfites, pas de produits chimiques ni d'additifs.

IVA INCLÓS. Aquest establiment compleix amb la normativa sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comunicu-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Aquest establiment facilita als seus clients que puguin endur-se sense cost addicional els aliments que no hagin consumit.

TVA COMPRISE. Cet établissement suit les normes de prévention de la parasitose anisakis dans les produits de pêche. Certains produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des cacahuètes, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, des lupins, des mollusques et des dérivés. En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés. Cet établissement permet à ses clients d'emporter facilement les aliments qu'ils n'ont pas consommés sans frais supplémentaires.