









## Allons-nous faire un "Tast" ?

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Les braves du Tast    | ..... | 8,00€  |
| Pommes de terre grillées aux trois sauces (romesco, "all i oli" et brava)  | ..... | 9,00€  |
| Nachos au guacamole, fromage cheddar et "pico de gallo"  | ..... | 7,50€  |
| Œufs écrasés aux copeaux de foie    | ..... | 12,50€ |
| Légumes en tempura et sauce de soja   | ..... | 9,50€  |
| Assortiment de croquettes   | ..... | 11,00€ |
| Moules avec marinière sauce  | ..... | 7,50€  |
| Calamars à la « Andalza »  | ..... | 9,50€  |
| Anchois du Cantabrico avec pain de verre                                    | ..... | 12,00€ |
| Twister de crevettes avec calçots sauce.....   | ..... | 12,00€ |
| Beignets de morue maison   | ..... | 10,00€ |





## Planches (avec du pain de verre)

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Table de saucisses ibériques                                       | ..... | 17,50€ |
| Table de fromages (Manchego, semi-affiné, brevis et brevis affiné) | ..... | 14,00€ |
| Table de jambon ibérique   | ..... | 16,00€ |









## Pain et sauces

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Pain de verre à la tomate  | ..... | 3,00€ |
| Pain artisanal du Forn de Nulles.....  | ..... | 3,50€ |
| Pain sans gluten  | ..... | 3,00€ |
| Calçots sauce     | ..... | 3,50€ |
| "All i oli" sauce  | ..... | 3,50€ |
| "Brava" sauce  | ..... | 2,50€ |

## Entrées




|  |        |
|--|--------|
| Salade au fromage de chèvre et orange   | 10,50€ |
| Salade de burrata aux toasts et huile de basilic   | 12,00€ |
| Cannellonis de viande ou d'épinards   | 10,50€ |
| Assortiment de trois cannellonis (morue, champignons et viande au foie)  | 9,50€  |
| Légumes grillées   | 12,50€ |
| Crêpe farcie aux champignons de saison au parmesan et béchamel truffée   | 11,00€ |
| « Escudella » (Pot-au-feu de légumes, porc et viande, de saison)   | 9,00€  |

## Viande et poisson grillés Avec sa garniture



|  |        |
|--|--------|
| Thon (250gr)                                | 16,00€ |
| Cuisse de poule à l'huile de poivron rouge  | 24,90€ |
| Secret ibérique                             | 17,50€ |
| Hamburger "Black Angus" avec frites<br>(option: œuf, salade, bacon, oignon caramélisé, tomate, fromage)                        | 14,50€ |
| Burger végétalien                           | 13,00€ |
| Côtelettes d'agneau                         | 19,50€ |
| Saucisse de Valls                           | 12,00€ |
| Entrecôte de bœuf (250gr)                   | 21,00€ |
| Filet de bœuf (250gr)                       | 24,00€ |

## Plats cuisinés

(durée minimale 10/15 minutes)

|  |        |
|--|--------|
| Timbal de saumon au four et légumes au croustillant de poireaux et crème d'aneth  | 17,00€ |
| Cabillaud au miel, raisins secs et pignons de pin                                   | 16,00€ |
| Côtes de porc au four avec sauce barbecue  | 17,00€ |
| Ragoût de bœuf sauce aux champignons et fleur de Parmentier de pomme de terre     | 17,00€ |
| Fricando de bœuf aux champignons   | 17,50€ |

## Et pour finir nos desserts de la maison

|  |       |
|--|-------|
| Dégustation de desserts de la maison .....   | 7,00€ |
| <small>Deux personnes minimum, prix par Person.</small>  |       |
| Coulant de chocolat avec glace .....   | 5,00€ |
| Truffes au chocolat de la maison  ..... | 5,00€ |
| Tiramisu .....   | 6,00€ |
| Crème catalane  .....                   | 5,50€ |
| Cheesecake crémeux au coulis de fruits rouges .....  | 5,50€ |
| Dôme de chocolat blanc fourré au nuage de fraise .....   | 6,00€ |
| Pain d'épices ivre à la crème de mascarpone et touche de citron vert .....   | 5,00€ |
| Glaces (nougat, coco, chocolat blanc et stracciatella) .....   | 4,00€ |
| Sirop (Mojito, pomme verte et mangue) .....  | 5,00€ |