

# TELA MARINERA

## TO SHARE / À PARTAGER

<b>Crystal coca bread with tomato and arbequina olive oil</b> <i>Tourte « cristal » à la tomate et huile d'olive Arbequina</i>	<b>3,50</b>
<b>Marinated salmon dice with baba ganoush, quinoa and mango vinaigrette</b> <i>Dés de saumon mariné avec baba ganoush, quinoa et vinaigrette de mangue</i>	<b>12,00</b>
<b>Marina spicy potato wedges</b> <i>Pommes de terre sauce piquante Marina</i>	<b>6,50</b>
<b>Housemade croquettes with 100% acorn-fed Iberico ham from DO Jabugo</b> <i>Croquettes de jambon ibérique 100 % D.O. Jabugo nourri au gland, faites maison</i>	<b>8,90</b>
<b>Chargrilled mussels from the Ebro River Delta</b> <i>Casserole de moules du Delta de l'Èbre grillées</i>	<b>8,90</b>
<b>100% acorn-fed Iberico shoulder ham from DO Jabugo ( 90 gr.)</b> <i>Palette de jambon ibérique 100 % D.O. Jabugo nourri au gland (90 gr.)</i>	<b>18,90</b>
<b>Guacamole made to order in the mortar, crunchy toasted corn, pumpkin seeds, smoked lime and corn tortilla chips made in-house to order</b> <i>Guacamole fraîchement préparé au mortier, maïs grillés, graines de courge, citron vert fumé et galettes de maïs croustillantes fraîchement préparées</i>	<b>14,00</b>
<b>Slow-cooked beef bao bun with smoked eel sauce (3un.)</b> <i>Bao de veau à basse température avec sauce à l'anguille fumée (3un.)</i>	<b>12,50</b>
<b>Potato salad with citrus emulsion, pickles and marinated fresh tuna</b> <i>Salade de pommes de terre avec émulsion d'agrumes, cornichons et thon frais mariné</i>	<b>11,90</b>

## STARTERS / ENTRÉES

<b>Burrata with rocket, Italian confit cherry tomatoes and pesto</b> <i>Burrata avec roquette, tomates cerises italiennes confites et pesto</i>	<b>13,90</b>
<b>Beef tataki with apple cream and grape vinaigrette</b> <i>Tataki de veau avec sauce crémeuse aux pommes et vinaigrette aux raisins</i>	<b>13,50</b>
<b>Grilled octopus with potato and sweet potato emulsion drizzled with La Vera paprika oil</b> <i>Poulpe grillé avec émulsion de pommes de terre et patates douces, et huile de paprika de La Vera</i>	<b>22,50</b>
<b>Perelló cod "esqueixada" salad with Beluga lentils and orange vinaigrette</b> <i>Esqueixada de morue de Perelló avec lentilles Beluga et vinaigrette à l'orange</i>	<b>14,90</b>
<b>Tomato and pear tartare with beetroot hummus and smoked eel</b> <i>Tartare de tomates et de poires avec houmous de betterave et anguille fumée</i>	<b>13,90</b>

Price in euros, VAT included / Prix en euros, TVA incluse



# TELA MARINERA

## RICE DISHES / RIZ

(min. 2 servings, price per serving) (min. 2 personnes, prix par personne)

<b>Rice with red shrimp and cuttlefish from the Maresme</b> <i>Riz à la poêle passé au four aux crevettes rouges et seiches du Maresme</i>	<b>22,00</b>
<b>Rice with 100% Iberico pork from DO Jabugo and lime aioli</b> <i>Riz à la poêle passé au four à l'épaule de porc ibérique 100 % D.O. Jabugo</i>	<b>24,00</b>
<b>Rice dish of the day</b> <i>Riz du « marché »</i>	<b>22,00</b>
<b>Seasonal vegetable rice with romesco</b> <i>Riz à la poêle passé au four aux légumes de saison avec sauce romesco</i>	<b>19,00</b>
<b>Pumpkin, porcini and Parmesan flake risotto</b> <i>Risotto au potiron avec champignons et flocons de parmesan</i>	<b>16,90</b>

## MEAT / VIANDES

<b>Knife-cut steak tartare with pickles, shoestring potatoes and cured egg yolk</b> <i>Steak tartare coupé au couteau, cornichons, pommes paille et jaune d'œuf en saumure</i>	<b>18,00</b>
<b>Chargrilled 100% Iberico pork with pumpkin cremeux and jus</b> <i>Épaule de porc 100 % ibérique grillée, accompagnée d'une crème de courge et du jus de viande</i>	<b>22,50</b>
<b>Chargrilled beef sirloin on truffled potato emulsion with Berguedà porcini sauce</b> <i>Filet de veau grillé au charbon de bois sur émulsion de pommes de terre truffées et sauce aux champignons du Berguedà</i>	<b>27,50</b>
<b>Chargrilled beef entrecôte (200g), La Ratte potatoes and green mojo sauce</b> <i>Filet de veau (200 g) grillé au charbon de bois, pomme de terre ratte et sauce mojo verte</i>	<b>19,90</b>
<b>Grilled marinated poussin chicken with micro vegetables</b> <i>Coquelet mariné et grillé avec micro légumes</i>	<b>17,50</b>

## FISH / POISSONS

<b>Wild sea bass with cauliflower cream and grape-pine nut vinaigrette</b> <i>Maigre sauvage avec chou-fleur crémeux et vinaigrette de raisins et de pignons</i>	<b>22,90</b>
<b>Salmon supreme with glazed vegetables and shallot vinaigrette</b> <i>Suprême de saumon aux légumes glacés et vinaigrette à l'échalote</i>	<b>20,90</b>
<b>Slow-cooked cod loin with piquillo-pepper pilpil and Espelette-pepper oil</b> <i>Filet de morue à basse température avec pilpil de poivrons du piquillo et huile d'Espelette</i>	<b>22,00</b>
<b>Grilled turbot with celeriac and cava sauce</b> <i>Turbot grillé avec céleri et sauce au cava</i>	<b>26,00</b>
<b>Chargrilled red shrimp 8 un.</b> <i>Crevettes rouges grillées 8 un.</i>	<b>24,00</b>

Price in euros, VAT included / Prix en euros, TVA incluse

