

TELA MARINERA

TO SHARE / À PARTAGER

Tomato-rubbed coca bread with arbequina olive oil. <i>Pain cristal à la tomate et huile d'olive arbequina.</i>	3,50
Buffalo mozzarella and truffle toasty. <i>Croque-monsieur à la mozzarella de bufflonne et truffe.</i>	6,00
Spicy potatoes with special sauce and basil oil. <i>Pommes de terre sauce spéciale et huile de basilic.</i>	6,50
Assorted housemade croquettes - 6 per serving. <i>Assortiment de croquettes maison - 6 unités.</i>	9,90
Delta mussels with lemongrass, lime and Szechuan pepper. <i>Cassolette de moules du Delta de l'Èbre avec citronnelle, citron vert et poivre de Sichuan.</i>	11,50
100% PURE acorn-fed Iberico shoulder ham. <i>Épaule de jambon 100 % PUR ibérique bellota.</i>	18,00
Bao bun with marinated beef and sweet-chilli soya sauce. <i>Pain bao farci à la viande de veau marinée avec sauce soja chili douce.</i>	12,00
Crunchy shrimp with romesco sauce. <i>Crevettes croustillantes avec sauce romesco.</i>	16,00

STARTERS / ENTRÉES

Guacamole made to order, in the mortar, with housemade nacho chips, crunchy corn nuts, pumpkin seeds and smoked lime. <i>Guacamole frais, préparé au mortier avec nachos maison, maïs grillé croustillant, graines de courge et citron vert fumé.</i>	16,00
Quinoa salad with hummus, edamame, beetroot and grains. <i>Salade de quinoa avec houmous, edamame betterave et céréales.</i>	12,00
Salad with goat cheese, walnuts, rocket, baby spinach and strawberries with honeybalsamic vinaigrette. <i>Salade de fromage de chèvre, noix, roquette, épinards et fraises avec vinaigrette de Modène et miel.</i>	14,00
Gyozas with roasted chicken, green onions and kimchi sauce. <i>Gyozas de poulet rôti, oignon tendre et sauce kimchi.</i>	12,00
Gaspacho with bocconcini, smoked sardine and fried cherry tomatoes. <i>Gaspacho avec bocconcini, avec sardine fumée, et tomates cerise frites.</i>	12,00
Salmon tartare with wakame, avocado, sesame and hoisin mayonnaise. <i>Tartare de saumon avec wakame, avocat, sésame et mayonnaise hoisin.</i>	16,00
Chargrilled octopus with potato emulsion and Piquillo pepper cremeux. <i>Poulpe grillé au charbon de bois, émulsion de pommes de terre et sauce crémeuse aux poivrons du Piquillo.</i>	18,00
Black cod carpaccio with raff tomato, Kalamata olives and fresh baby greens. <i>Carpaccio de morue avec purée de tomate Raf, olives kalamata et pousses.</i>	14,50

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



TELA MARINERA

RICE DISHES / RIZ

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

Porcini risotto with roasted pumpkin, asparagus and Parmesan. <i>Risotto aux champignons, courge grillée, asperges et parmesan.</i>	14,00
Rice with red shrimp and cuttlefish from the Maresme. <i>Riz à la poêle aux crevettes et seiches du Maresme.</i>	22,00
Rice with lobster and porcini mushrooms. <i>Riz à la poêle au homard et champignons.</i>	28,00
Black rice with baby cuttlefish and codium aioli. <i>Riz à la poêle à l'encre de calamar avec calamars et huile de codium.</i>	26,00

MEAT / VIANDES

Hand-cut steak tartare with Mexican mole. <i>Steak tartare coupé à la main et "Mole" mexicain.</i>	20,00
Slow-cooked lamb shoulder with dried-apricot and prune purée. <i>Épaule d'agneau à basse température avec purée d'abricots et prunes.</i>	18,00
Beef fillet cooked over a wood fire with glazed Fuji apple and confit shallots. <i>Filet de veau au feu de bois, pomme Fuji glacée et échalotes confites.</i>	26,00
Beef entrecôte with fleur de sel, first-press olive oil and confit potatoes. <i>Entrecôte de veau à point, fleur de sel, huile d'olive de première pression et lingots de pommes de terre.</i>	22,00

FISH / POISSONS

Seared scallops with roasted fruit, baby greens and balsamic vinegar reduction. <i>Coquilles Saint Jacques grillées, avec fruits grillés, pousses et réduction de vinaigre balsamique.</i>	22,00
Salmon supreme marinated in citrus and ginger, confit leek and concasse tomato with fresh thyme. <i>Suprême de saumon mariné avec agrumes et gingembre, poireaux confits et tomate avec thym frais.</i>	18,00
Cod loin confit at 65 °C with ganxet white beans. <i>Filet de morue confit à 65 °C et haricots blancs à la poêle.</i>	22,00
Grilled sea bass with cauliflower mousseline with scrambled pods with pine-nut oil. <i>Ombrine grillée, avec mousseline de chou-fleur, oeufs brouillés et haricots à l'huile de pignon de pin.</i>	20,00

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

