

TELA MARINERA

TO SHARE / À PARTAGER

Coca bread with tomato and Arbequina olive oil <i>Pain fin et croustillant à la tomate et huile d'olive Arbequina</i>	3,50
Perelló cod carpaccio with orange, Kalamata olives, avocado mayonnaise and oil caviar <i>Carpaccio de morue « Perelló » à l'orange, olives Kalamata et mayonnaise à l'avocat et caviar d'huile d'olive</i>	16,00
Our spicy potato wedges <i>Patatas bravas à notre façon</i>	6,50
Housemade croquettes with 100% acorn-fed Iberico ham from DO Jabugo <i>Croquettes maison de jambon de gland 100 % ibérique A.O. Jabugo</i>	8,90
Chargrilled mussels from the Ebro River Delta <i>Cassolette de moules du Delta de l'Èbre à la braise</i>	8,50
100% acorn-fed Iberico shoulder ham from DO Jabugo (90 g) <i>Patte jambon 100 % ibérique de gland A.O. Jabugo (90 g)</i>	18,00
Guacamole made to order in the mortar with nachos, crunchy toasted corn, pumpkin seeds and smoked lime <i>Guacamole pilé sur le moment au mortier, nachos et croquants de maïs grillé, graines de courge et citron vert fumé</i>	14,00
Brick of foie micuit with spiced-bread soil and violet jam <i>Lingot de foie gras mi-cuit sur sable de pain d'épices et confiture à la violette</i>	16,00

STARTERS / ENTRÉES

Salad with burrata, rocket, baby greens and pesto and confit-tomato vinaigrette <i>Salade de burrata à la roquette, jeunes pousses et vinaigrette au pesto et aux tomates confites</i>	12,75
Salad with goat cheese au gratin, green pistachios and honey vinaigrette <i>Salade de chèvre chaud gratiné, pistaches vertes et vinaigrette au miel</i>	12,00
Strawberry gazpacho with textures of tomato <i>Gaspacho aux fraises et tomates en textures</i>	9,00
Chargrilled octopus with potato emulsion, piquillo-pepper cremeux and La Vera paprika oil <i>Poulpe au charbon avec émulsion de pomme de terre, crème de poivrons de piquillo et huile au piment de la Vera</i>	19,50
Fresh egg pasta (Bolognese, pine-nut and Parmesan pesto or 4 DO cheeses) <i>Pâtes fraîches aux œufs (bolognaise, pesto aux pignons de pin et parmesan ou 4 fromages A.O.)</i>	14,00
Salmon tartare with avocado and tomato concasse, mango mayonnaise on edamame <i>Tartare de saumon à l'avocat et tomates concassées, mayonnaise à la mangue sur edamame</i>	12,00

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



TELΛ MΛRINERΛ

RICE DISHES / RIZ

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

Rice with red shrimp and cuttlefish from the Maresme <i>Riz aux crevettes rouges et seiches du Maresme cuit au four</i>	22,00€
Rice with 100% Iberico pork from DO Jabugo, pancetta and pear aioli <i>Riz à la pluma 100 % ibérique A.O. Jabugo, lard et aioli à la poire cuit au four</i>	24,00€
Lobster rice <i>Riz au homard</i>	26,00€
Black rice with crunchy baby squid and codium aioli <i>Riz noir aux petits calamars croquants et aioli à l'algue codium cuit au four</i>	22,00€
Green risotto with Maresme peas, pea shoots, porcini mushrooms and Parmesan <i>Risotto vert aux petits pois du Maresme avec des pousses, cèpes et parmesan</i>	16,00€

MEAT / VIANDES

Knife-cut steak tartare with whole-grain mustard and crisps <i>Steak tartare haché au couteau, moutarde à l'ancienne et chips de pommes de terre</i>	18,00€
Chargrilled 100% Iberico pork with celeriac and confit-fennel cremeux and jus <i>Levure de porc 100 % ibérique à la braise avec crème de céleri, fenouil confit et jus de viande</i>	21,50€
Chargrilled beef sirloin on a bed of apples and Perigord sauce with summer truffles <i>Filet de bœuf au charbon sur un lit de pommes avec une sauce Périgord à la truffe d'été</i>	27,50€
Beef entrecôte with fleur de sel and sautéed Ratte and purple potatoes <i>Faux-filet de bœuf à la fleur de sel avec un sauté de pommes de terre ratte et vitelotte</i>	18,00€

FISH / POISSONS

Wild sea bass with leeks, sautéed artichokes and snow peas <i>Bar sauvage sur lit de poireaux, artichauts sautés et pois gourmands</i>	24,00
Salmon supreme with glazed vegetables and shallot vinaigrette <i>Suprême de saumon aux légumes glacés et vinaigrette à l'échalote</i>	19,50
Slow-cooked cod loin with Santa Pau white beans and smoked oil <i>Pavé de morue à basse température avec crème de haricots Santa Pau et huile fumée</i>	22,00
Grilled sea bass with refreshing cabbage <i>Bar grillé au chou froid</i>	20,00
Chargrilled turbot with roasted carrots <i>Turbot grillé aux carottes rôties</i>	24,00
Chargrilled red shrimp (8 un.) <i>Crevettes rouges à la braise (8 un.)</i>	22,00
Galician razor clams with chive and pine-nut vinaigrette (8 un.) <i>Couteaux de Galice à la vinaigrette à la ciboulette et aux pignons de pin (8 un.)</i>	22,00

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

