



## ***Pour grignoter***

Pain de coca de Folgueroles à la tomate 1,90 €/u.

Jambon ibérique Tapa 9,90 € - Portion 19,90 €

Cecina Premium *El Capricho* Tapa 9,50 € - Portion 17,50 €

Anchois de la mer Cantabrique "00" 2,10 €/filet

Huîtres Gold Beach n°2 3,90 €/u.

Croquettes mielleuses au jambon ibérique 8,50 €/4 u.

Beignets de morue à l'aïoli d'ail noir 9,50 €/4 u.

Nos pommes de terre à la sauce *brava* 4,90 €

Poivrons du Padrón au gros sel 5,50 €

Chicken-crispy et sauce au miel et à la moutarde 6,90 €

Fingers de turbot à l'andalouse avec mayonnaise de miso et soja 14,50 €

Petits calamars de plage à l'andalouse avec aïoli de ñoras et kimchee 7,90 €

Moules avec céleri et notre sauce légère et piquante 7,90 €

Palourdes, coques et moules au four à bois 9,50 €

Poulpe à la mode de Galice 12,30 €

## ***Nous commençons avec***

Salade de légumes bio, oignons, tomate, carottes et céleri 7,90 €

Épinards frais, fromage de chèvre croustillant et vinaigrette au miel et aux noix 9,80 €

Tomates de saison, ventrèche de thon, oignons tendres et huile d'arbequina 11,50 €

Burrata avec tomate et basilic 8,50 €

*Esqueixada* de morue aux haricots de Santa Pau 12,50 €

Escargots *a la llauna* 14,50 €

Artichauts à la braise (en saison) 8,50 €

Légumes variés grillés et romesco 9,90 €

### **Œufs sur le plat, frites et ...**

jambon ibérique 8,90 €

foie 9,90 €

### **Nos omelettes ouvertes ...**

champignons et truffes 12,60 €

morue, poivrons et à l'ail 8,30 €

*Service pain supplémentaire, la coca avec tomate et apéritif aux olives 1,90 €*

*\*Au cas où souffrir une intolérance ou une allergie alimentaire, communiquez avec notre personnel.*

*\*Tous les produits de la mer qui consomment crus, sont préalablement congelés.*

*Prix TTC / Supplément de 15% pour terrasse.*

## ***Les crus et marinés***

Carpaccio de filet, roquettes et copeaux de parmesan 12,90 €

Tartare de saumon à la grenade et à l'avocat 12,90 €

Tartare de thon 18,50 €

Steak tartare 21,90 €

## ***Nos riz*** *Ils sont préparés sur le moment et tardent 20 min. (Minimum 2 personnes)*

Riz du *senyoret* 17,90 €/p.p.

Riz *brut* avec artichauts et seiche 16,50 €/p.p.

Paella au homard 24,90 €/p.p.

## ***Les poissons***

Poulpe braisé avec parmentier de pomme de terre et paprika de la Vera 16,50 €

Thon braisé et légumes au wok 17,50 €

Colin grillé et palourdes au style Santurce 16,50 €

Saumon à la braise avec sauce tartare et kimchee 14,50 €

Calamars à la plancha et ratatouille 12,90 €

Dos de cabillaud grillée aux épinards, raisins secs et pignons de pin 18,50 €

## ***Nos viandes***

Hamburger de bœuf à la braise avec mozzarella et oignon confit 12,90 €

Pain à hamburger 2,20 €

Petit poulet rôti en deux cuissons 14,90 €

Cuisse de poulet fermier au grill 9,50 €

Saucisse grillée et haricots blancs 9,90 €

Pieds de cochon grillés sur la braise à l'ailloli 12,90 €

Cabri au four avec pommes de terre 24,50 €

Filet *secret ibérique* à la braise 16,50 €

Entrecôte à la braise 17,50 €

Côte de Black Angus glacée et désossée à basse température 18,90 €

Cannelloni au rôti traditionnel à la béchamel de foie 15,50 €

Filet de bœuf à la braise 21,90 €

Dés de faux-filet au foie gras et à la sauce Périgord 22,00 €

## ***Pièces entières à partager***

Poisson du jour au sel 44,00 €/kg

Côte de vieille vache 1 kg 54,00 €/kg



+34 934 160 057

ENRIC GRANADOS 122 . 08008 BARCELONA  
CHERIRESTAURANT.COM