

Bienvenue à LUA !

Nous sommes ravis de vous avoir parmi nous. Détendez-vous, profitez de l'ambiance, savourez nos plats préparés avec passion, et laissez la musique vous emporter."

LUA

eat
drink
music

Entrées à partager

Croquette au jambon ibérique - 2,5€/u

Croquette de calamar farci - 2,5€/u

Croquette de poulet rôti - 2,5€/u

Croquette de champignon porcini - 2,5€/u  **VEG**

Patatas Bravas - 7€  **VEG**

Pommes de terre fraîches, cuites deux fois et terminées avec notre sauce épicée maison.

POISSON & FRITES en Panko avec Mayonnaise au Citron - 12€

Délicieux filets de merlu marinés et enrobés de panko, servis avec des frites. À déguster avec les doigts !

PROVOLONE en "Carrozza" (Provolone Fondu) - 9€  *

Fromage provolone fondu au four sur du pain rustique croustillant, servi avec une sauce pomodoro maison pour tremper.

NACHOS avec porc effiloché, Guacamole et Pico de gallo - 12€ 

Nachos garnis de porc effiloché maison, guacamole, pico de gallo et fromage fondu.

DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS - 10€

Doigts de poulet en croûte de corn flakes, légèrement assaisonnés pour une bouchée extraordinaire !

Ensaimada "ES BIQUINI", Scamorza fumée et Sobrasada ibérique" - 10€

Ensaimada remplie de fromage scamorza fumé et de sobrasada ibérique. Douce, salée et irrésistiblement délicieuse !

MOULES – Moules vapeur ou avec sauce au curry - 12€ 

Moules locales du Delta de l'Ebre ou de Bouchot (de saison). Petites, savoureuses et juteuses. Choisissez-les vapeur avec notre touche spéciale ou accompagnées d'une riche sauce au curry (la sauce contient de la coriandre).

BRIOCHE AU PORC EFFILOCHÉ - 10€

Brioche tendre et croustillante avec du porc effiloché juteux, mayonnaise au citron et oignon mariné.

CALAMARS A L'ANDALOUSE avec Mayonnaise au Citron - 14,5€

Calamars croustillants enrobés d'une farine spéciale andalouse pour la friture.

JAMBON IBÉRIQUE TRANCHÉ À LA MAIN (100g) - 19€ 

Jambon DOP Guijuelo de porcs en liberté nourris avec des ressources naturelles.

PLATEAU de FROMAGES (Affinés dans des caves anciennes) - 16€  *

Une sélection de fromages doux et intenses, affinés par un fournisseur local dans d'anciennes caves à vin en céramique, pour atteindre une saveur et une texture optimales.

Ce plateau de fromages propose un mélange d'intensités.

PAIN RUSTIQUE avec beurre fumé - 4€  **VEG**

Croûte croustillante et mie aérée, servie avec du beurre fumé maison.

Salades

* **SALADE THAÏE À LA MANGUE ET POULET CROUSTILLANT - 14,5€**

Une explosion exotique de mangue fraîche, de poulet croustillant et d'une vinaigrette d'Asie du Sud-Est.

 **VEG SALADE MÉDITERRANÉENNE aux pois chiches épicés - 14€**

Pois chiches épicés croustillants, roquette, olives Kalamata, tomates cerises, fromage feta et une vinaigrette fraîche au basilic et au citron.

* **(VEG)* SALADE CAESAR - 14€**

Laitue, sauce César maison, doigts de poulet croustillants, croûtons et Parmesan. Version végétarienne: Sauce Tartare et Doigts de Légumes. Sans Gluten sans croûtons.

 **VEG SALADE de BURRATA aux pêches grillées - 15€**

Fromage burrata crémeux, pêche grillée caramélisée, tomates cerises rôties et roquette fraîche. Une touche sucrée-salée irrésistible.

Poisson

 **SARDINES LOCALES GRILLÉES avec salade mixte - 15€**

Délicieuses sardines locales grillées servies avec une salade mixte fraîche.

 **MORUE GRATINÉE avec Timbale de Pommes de terre et Poivron Rôti - 22€**

Filet de morue gratiné tendre, servi sur une délicate timbale de pommes de terre et poivrons rôtis avec un arôme fumé.

 **SAUMON (GRILLÉ ou avec SAUCE au CURRY) avec Shiitake et légumes - 21€**

Saumon norvégien (grillé ou avec sauce au curry crémeuse), champignons shiitake et légumes grillés.

 **POUPE GRILLÉE avec Parmentier de pommes de terre fumées - 22€**

Cuit dans notre four Josper et servi avec un parmentier de pommes de terre et de l'huile à l'ail et paprika fumé.

 **CALAMARS GRILLÉS avec salade mixte - 18€**

Calamars grillés tendres et dorés, simples et irrésistibles.

Riz Temps d'attente:
Minimum 20'

Tous nos plats de riz sont préparés avec un bouillon de fruits de mer local, du riz du Molí de Pals et des ingrédients locaux frais. Minimum 2 personnes (Prix par personne).

 **RIZ AUX FRUITS DE MER et POISSON - 21€/pers.**

Un de nos plats phares. Un classique qui ne se démode jamais.

 **VEG RIZ VÉGÉTARIEN - 19€/pers.**

Un plat de riz riche en saveurs, tirées de chaque légume rôti au four, pour un repas délicieux et très sain.

 **RIZ NOIR aux calamars et allioli - 21€/pers.**

Un plat de riz typique où nous utilisons de l'encre de calamar pour intensifier sa saveur.

 **RIZ IBÉRIQUE avec Porc Ibérique Fumé "Pluma" - 24€/pers.**

Un riz spectaculaire au goût intense et très savoureux.

Viande

ENTRECÔTE, affinée 30 jours, avec pomme de terre au four et poivrons de Padrón - 29€ 

Entrecôte de boeuf Simmental juteuse, affinée pendant 30 jours et découpée à la main, avec un excellent marbré. Intense, savoureuse et d'une texture qui ravit.

CÔTES DE PORC BBQ CUITES BASSE TEMPÉRATURE avec frites et poivrons de Padrón - 21€ 

Ribs tendres cuites lentement et terminées dans le four Jospier avec notre glaçage BBQ spécial, rehaussant leur saveur fumée. (500-600g)

CUISSE DE POULET EN LIBERTÉ RÔTIE avec citron, romarin et pomme de terre au four - 17€ 

Préparée avec du citron frais, du romarin aromatique, du poivre noir et de l'huile d'olive extra vierge. Terminé lentement dans le Jospier. Naturel, juteux et délicieux à chaque bouchée.

BURGER PREMIUM avec frites - 15€

Viande de boeuf Simmental 100% (180g) dans un pain brioche, fromage raclette, oignon caramélisé, tomate, laitue et notre sauce secrète. Le burger que vous voudrez encore et encore.

BURGER au PORC EFFILOCHÉ avec frites - 16,5€

Notre Burger Premium rehaussé de porc effiloché maison juteux. Extra savoureux et super juteux !

BURGER GUACA SRIRACHA avec frites - 16,5€ 🌶️

Notre Burger Premium avec guacamole frais, fromage raclette et une touche épicée de Sriracha. Juteux, crémeux et délicieusement audacieux.

BURGER DE POULET ET LÉGUMES avec frites - 15€  **VEG**

Burger végétarien croustillant (style Mac Pollo), fait à partir de protéines végétales.

Croustillant à l'extérieur, tendre et juteux à l'intérieur.

FILET DE BŒUF (Grillé, Rôti ou avec Sauce) avec Shiitake et Parmentier de Pommes de Terre Fumées - 26€ 

Medaillons tendres de bœuf mature (plus de 4 ans), cuits selon votre préférence : grillés, rôtis ou avec une irrésistible sauce au vin rouge et réduction de jus de veau.

PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE avec pomme de terre au four et poivrons de Padrón - 24€ 

Exquisite Iberian pork "Pluma", grilled to perfection. Tender, full of flavor - a true pleasure for the palate.

Pizza

Margarita: Tomate, mozzarella et basilic - 12€  **VEG**

Prosciutto: Tomato, mozzarella, et prosciutto - 13€

5 Fromages: Tomate, mozzarella, gorgonzola, scamorza fumée, provolone, parmesan, basilic - 14€  **VEG**

BBQ: Tomate, mozzarella, boeuf, oignon et sauce BBQ - 14€

Chicago Pepperoni: Tomate, mozzarella, pepperoni, fromage à la crème et basilic - 13€

Burrata: Tomate, mozzarella, burrata, tomates cerises, huile d'olive et basilic - 15€  **VEG**

Diavola: Tomate, mozzarella, pepperoni et sauce épicée - 13€

Parmigiana: Tomate, mozzarella, aubergine, tomate cerise, parmesan, basilic, origan - 14€  **VEG**

Pâtes

Spaghetti (Linguine All'uovo) avec sauce au choix (Tomate ou Bolognaise) - 14€

Rigatoni (Macaroni) avec sauce au choix (Tomate, Bolognaise ou sauce 5 Fromages) - 14€

Gnocchis sans gluten: avec sauce au choix (Tomate, Bolognaise ou sauce 5 Fromages) - 15€

VEG Desserts Maison

 **BRUTAL CHEESECAKE - 7€**

Crèmeux, délicat et débordant de saveurs dès la première cuillère. Probablement le meilleur cheesecake que vous ayez jamais goûté.

* **Chocolat, Pain, Huile d'Olive Extra Vierge & Cristaux de Sel de Mer Maldon - 6€**

Chocolat crèmeux, pain croustillant, une touche délicate d'huile d'olive extra vierge et sel de mer Maldon. Un contraste audacieux de saveurs-une expérience irrésistible, véritablement LUA.

GELATOBURGER, Brioche chaude avec glace et un Topping - 7€

Choisissez votre glace préférée et nous la mettrons à l'intérieur d'une brioche chaude. Demandez nos saveurs de glace et garnitures... Le reste est entre nos mains :)

 **GALETTE DE CRÊPE MATCHA & FRUIT DE LA PASSION - 7€**

Douces couches de crêpes infusées au thé matcha, crème légère et un coulis de fruit de la passion rafraîchissant. Un dessert délicat et exotique, débordant de fraîcheur.

 **"EL FLAN" - 6€**

Flan maison crèmeux. Une délicieuse réinterprétation du classique dessert français.

 **TIRAMISU - Un délicieux classique Italien - 7€**

Préparé avec un biscuit sans gluten, du café, de la crème mascarpone et du cacao pur.

 **PANNA COTTA – La Vieille Recette de Nonna à la Vanille - 6€**

Panna cotta lisse et crèmeuse faite à la main, préparée selon la recette traditionnelle de Nonna.

* **TRUFFES faites à la main - 1,5€/u**

Petites bouchées faites à la main, pleines de saveurs : chocolat noir, Baileys, Ratafia, chocolat blanc ou thé matcha. Parfaites pour terminer votre repas!

Glace Artisanale (Petit cône/bol) - 3,5€

Faites à la main avec des ingrédients naturels de haute qualité, sourcés localement. La plupart de nos glaces sont sans gluten et disponibles uniquement en coupelle.

Hot Waffle with Nutella - 5€

Hot Waffle with Nutella + Ice Cream - 6,5€

Milkshakes with Whipped Cream - 5€



GELATOBURGER

Glaces et Slushies



Oreo Sundae 8€



Dama Negra Sundae 7€

Cône:	1 scoop	2 scoops	Barquettes
Petit:	3,5€	4,5€	Petit: 3,5€
Moyenne:	4€	5,5€	Grand: 4,5€
Grand:	4,5€	6€	*(Maximum 2 saveurs par barquette)

Slushies - 5€

Citron, ananas, mangue, fraise, fruit de la passion

* Coups de Glace



Dama Blanca Sundae 7€



Sundae à la glace à la fraise et crème fouettée 10€



Banana Split 9,5€



Surf Sundae 7€



Sundae aux fraises 8€



Sweet Bee Sundae 7€

Café de spécialité

Café:

Espresso - 35ml	2
Espresso Double - 80ml	3,3
Americano - 180ml (Long Espresso)	2,6
Filter Coffee - 200ml (Mocca Master)	2,8

Recettes avec du lait:

Espresso Cortado - 70ml	2,3
Coffee with Milk - 230ml	3
Cappuccino Italiano - 150ml	3
Cappuccino XL- 230ml	4
Flat White - 230ml	3,5
Flat White Freddo - 230ml - (Froid sans glace)	4
Iced Filter Coffee with Milk - 250ml	4

Autres recettes :

Moka - 230ml - (Espresso, chocolat, mousse de lait)	4
Vienés - 230ml (Caffè latte, crème)	4
Espresso Affogatto - 150ml - (Espresso, glace)	3,6
Tonic Filter Coffee Ice - 250ml - (Filter Coffee, Eau tonique)	6
Irish Coffee - 250ml (Recette authentique)	9

Compléments:

Glace	+0,5
Glace	+1,6
Crème	+1
Liqueur	According to the liquor

KOFI.
SPECIALTY COFFEE

LA MARZOTTO

Déclaration d'intention



Chez LUA, nous nous efforçons de vous offrir une expérience inoubliable. Si vous avez apprécié votre visite, nous serions ravis d'entendre vos impressions ! Scannez le code QR et laissez-nous un avis sur Google—c'est la meilleure récompense que nous puissions demander.

Quelque chose n'a-t-il pas répondu à vos attentes ? Veuillez nous en informer en personne afin que nous puissions résoudre le problème immédiatement et continuer à nous améliorer chaque jour.

N'hésitez pas à partager vos retours directement avec notre équipe – vos paroles comptent beaucoup pour nous et nous motivent à donner le meilleur de nous-mêmes chaque jour.

Notre équipe vous en remerciera sincèrement !

Notre Café



Le café que vous vous apprêtez à déguster est exclusif à LUA, torréfié artisanalement en petites quantités de 15 kg spécialement pour nous.

Demandez à nos baristas d'où vient notre café, ses variétés et ses notes de dégustation – ils seront ravis de partager tous ses secrets avec vous.

Allergènes

Nous avons un menu détaillé des allergènes disponible pour tous nos clients.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à demander plus d'informations à notre personnel.

LUA

*eat
drink
music*



HAPPY



Rhum
11€

Mojito

Choisissez saveur :

- Classique
- Fraise
- Noix de coco



11€

Ginger 43

Liqueur 43, soda
au gingembre,
citron vert



12€

Piña colada

Rhum, ananas,
noix de coco



12€

Gin Fizz Fraise

Gin, fraises, citron
vert



Rise and Shine



11€

Daiquiri

Choisissez saveur :

- Classique
- Fraise

Rhum



11€

Passion Fruit

Vodka, vanille, fruit
de la passion





Blessed

Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange frais, grenadine

11€



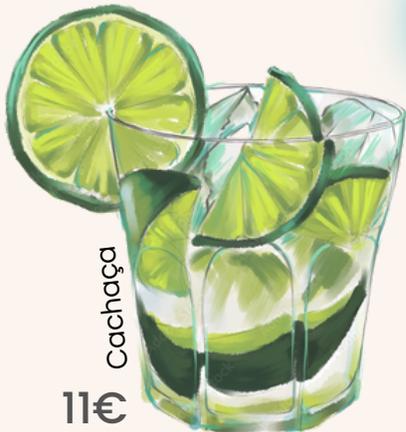
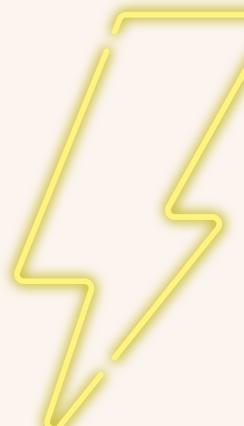
Passion White Chocolate
Rhum, fruit de la passion, chocolat blanc, citron vert

11€



Plus de cocktails

- Margarita - 11
- Michelada - 10
- (Nouveau) Te Matcha - 12 (Pisco, yuzu, Matcha, citron vert)
- (Nouveau) Martini Espresso - 11 (Coffee liqueur, Vodka)
- (Nouveau) Fresh Green Apple - 11 (Vodka, Italicus, pomme verte, eau tonique)



Caipirinha

Choisissez saveur:
-Classique
-Mangue
-Myrtilles
-Fruit de la passion

11€

Cachaça



Sex on the Beach

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange frais, grenadine

11€

Cheers!

Sans alcool 9€

- Mojito
- Daikiri
- Piña Colada
- Strawberry Passion Fruit
- San Francisco
- Virgin Bloody Mary
- Florida

NOW
or
NEVER



inspire

Sangria



Sangria Vin	6,5 €	17 €
Sangria Champagne	7 €	19 €
Sangria Champagne Premium		26 €
<i>Avec une bouteille entière</i>		
Agua de Valencia	7,5 €	21 €
<i>Champagne avec jus d'orange naturel</i>		
Sangria White Colada	7,5 €	21 €
<i>Vin Blanc, Vanille, Fruit de la Passion, Noix de Coco et Menthe</i>		



Sangria
White Colada

Sangria
Chhampagne

Sangria
Champagne
Premium

Sangria
Vin

Bières

Tasse de bière	3 €
1/2L Bière	4,5 €
Panaché	3 €
1/2 L Panaché	4,5 €
San Miguel	3,2 €
San Miguel 0,0%	3,1 €
Estrella Galicia	3,1 €
Heineken	4 €
Voll Damm	3,5 €
San Miguel Yakima IPA	3,5 €
Alhambra Reserva	3,5 €
Leffe Blond	4 €
Leffe Black	4 €
Desperados	4,5 €
Coronita	4,5 €

Vin Blanc

Synera Blanc - 15€

AOC Catalunya / 11,5%vol

Cépage: Macabéo et Chardonnay

Domaine: Ramon Roqueta

Les fruits blancs (pomme, poire et banane) se mêlent aux arômes d'agrumes (mandarine et pamplemousse) sur un fond de fleurs blanches.


4,5€



Blanc Mariner - 16,5€

AOC Penedès / 12%vol

Cépage: 85% Xarello, 15% Chardonnay

Domaine: Joan Sardà

Nez intense, fruits blancs, notes florales et fond épicé. Doux en bouche, aromatique et une bonne acidité vive qui le rend vicieux.



Camino del puerto - 17,5€

AOC Rueda / 13%vol

Cépage: Verdejo

Domaine: El Albar Lurton

Fruits blancs et tropicaux aromatiques et mûrs, avec des nuances d'agrumes et des notes d'herbe fraîchement coupée.



Perelada Cigonyes - 18€

AOC Empordà / 12,5%vol

Cépage: 100% Macebeu

Domaine: Perelada

Arômes de pomme verte, poire et notes florales subtiles. En bouche, fruits mûrs et acidité vive. Un choix sûr pour ceux qui recherchent de la vivacité et une expression fruitée.



Southern Ocean Marlborough - 18,5€

AOC Marlborough / 12,5%vol

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Domaine: Félix Solís

Issu de Domaines des vallées d'Awatere et de Wairau, ce vin blanc éblouit avec son arôme tropical et sa saveur d'agrumes rafraîchissante.



Terra de Godos - 21€

AOC Rías Baixas / 13%vol

Cépage : Albariño

Domaine : Adegas Pedralonga

Explosion d'arômes frais et floraux, avec des notes de pomme verte, de poire juteuse et de fleurs blanches. Texture soyeuse et acidité équilibrée, avec des saveurs d'agrumes et de fruits tropicaux, ainsi que des nuances minérales.



El Coto 875m Fermentado Barrica - 20€

AOC Rioja / 13%vol

Cépage : Chardonnay

Domaine : El Coto de Rioja

Arômes fruités et floraux avec une fermentation en barrique marquée par la douceur et la complexité aromatique. Notes de fruits tropicaux et arôme de vanille.



Marta Violet (Eco & Veg) - 20€

AOC Penedès / 12%vol

Cépage : Muscat, Xarello et Macabeo

Domaine : Ramon Canals

Le nez est frais et très aromatique, floral et fruit blanc. Idéal pour le riz, le poisson et les fruits de mer.



Can Matons Pansa Blanca - 22€

AOC Alella / 12,5%vol

Cépage : Pansa Blanca et Xarello

Domaine : Can Matons

Arôme intense, franc et fruité avec des notes de fruits blancs et de fruits à noyau avec des notes florales. Avec du volume et une longue finale.



Vin Rosé

Pagos de Araiz - 14,5€

AOC Navarre / 14%vol

Cépage: 100% Grenache

Domaine: Pagos de Araiz

Arômes de fruits rouges frais et de fleurs bleues. En bouche, vif, frais et doux. Équilibré et persistant. Meilleur vin rosé de Navarre 2021.


4,5€



Agustí Torelló XV - 18€

AOC Penedès / 11% vol

Cépage: Xarel·lo Vermell

Domaine: Agustí Torelló Mata

Une couleur saumon très transparente avec des reflets orange et rose pâle. Arômes de fruits rouges et d'ananas. Frais et fruité en bouche, avec une texture douce et soyeuse.



Aurora d'Espiells - 19€

AOC Penedès / 12% vol

Cépage: Pinot Noir et Xarel·lo

Domaine: Propietat d'Espiells

Son arôme subtil, complexe et suggestif évoque des notes de fruits rouges et noirs avec un fond floral. Soyeux, opulent et très fruité avec une acidité vive qui apporte intensité et fraîcheur. Léger et moderne.



Chivite las Fincas - 21€

AOC Navarre / 13,5% vol

Cépage: Garnacha Negra, Tempranillo

Domaine: Chivite

Rose très pâle. Arômes de fruits à noyau blanc, de grenade, de cerise, de fraise et une délicate finale florale. En bouche, il est doux, équilibré, onctueux, très vif et persistant. Collaboration avec le chef légendaire Arzak.



Romance Berne - 23€

AOC Côtes De Provence / 12,5% vol

Cépage: Merlot, Cinsault, Grenache Noir

Domaine: Chateau De Berne

C'est la version la plus extrême et délicieuse des vins rosés pâles de Provence. Un vin qui présente des arômes de framboises, de fraises des bois et de pêches. Délicat, frais et d'une grande persistance. Rosé pour tout moment qui vous fera tomber amoureux.



Vin Rouge

Synera Negre - 14€

AOC Catalogne / 13.5% vol

Cépage: Grenache Noir, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Domaine: Ramon Roqueta

Arômes de fruits rouges doux, fond floral et nuances de sous-bois. Élégant et doux en bouche, il a du corps mais reste frais en même temps.

4,5€



Campillo El Niño - 16€

AOC Rioja / 14% vol

Cépage: 100% Tempranillo

Domaine: Viña Salceda

Propre, lumineux. Bonne intensité aromatique avec des notes de bois, mêlées à des notes élégantes de fruits frais. Frais et équilibré en bouche. Finale ronde et élégante.



Legaris Roble - 17,5€

AOC Ribera del Duero / 14% vol

Cépage: Tinta Fina

Domaine: Legaris

Très doux en bouche, frais et fruité. Le passage en fûts de chêne américain lui confère des notes de vanille et de noix de coco, ainsi qu'une structure.



Només - 18,5€

AOC Empordà / 14% vol

Cépage: Grenache Noir

Domaine: Perelada

Complexe olfactif rappelant les fruits rouges, les épices, les herbes méditerranéennes et le vieillissement en fût. Intense, frais, soyeux et aux tanins très mûrs. C'est un vin équilibré, savoureux et persistant avec beaucoup de personnalité.



Abadal Matís - 19,5€

AOC Pla del Bages / 14% vol

Cépage: Mando, Cabernet Sauvignon, Merlot

Domaine : Abadal

Arômes de fruits noirs, notes épicées et nuances de bois. En bouche, il est volumineux, exubérant et puissant. Notes de menthe et de réglisse et une finale longue et persistante.



Coto 875m - 20€

AOC Rioja / 13% vol

Cépage : 100% Tempranillo

Domaine : El Coto de Rioja

Rouge intense et frais avec une bonne acidité et une longue finale balsamique. Arômes délicats de cerise, de fruits rouges combinés avec des notes de moka et de cacao.



GR-174 - 22€

AOC Priorat / 15% vol

Cépage : Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Samsó, Merlot et Cabernet Franc

Domaine : Casa Gran del Siurana

Arôme intense et fruité, cassis, mûres, groseilles, balsamique et épicé. Doux, volumineux et velouté.



Viña Pomal Reserva - 27€

AOC Rioja / 13,5% vol

Cépage : Tempranillo

Domaine : Bodegas Bilbao

18 mois en fût de chêne américain. Notes florales de fruits rouges et de vanille. Persistant en bouche.



Pago de Capellanes Crianza - 39€

AOC Ribera del Duero / 13,5% vol

Cépage : 100% Tempranillo

Domaine : Pago de los Capellanes

Arômes de fruits rouges doux et touches balsamiques. En bouche, il est doux, remplissant le palais avec des saveurs exquises de prune et de myrtille. Avec une finale longue et élégante. Son équilibre et son acidité vive se distinguent.



Cava/Champagne

4,5€

Perelada Blue Festival Brut Reserva - 17€

AOC Cava / 11.5% vol / Brut Reserve

Cépage: Macabeo, Xarel·lo et Parellada.

Domaine: Perelada

Les mois de vieillissement lui confèrent son arôme fin avec de légères nuances fruitées. Avec une personnalité, une bonne structure, de l'élégance et une amplitude sensorielle.



Privat Brut Reserva (Bio) - 21€

AOC Cava / 11% vol / Brut Reserve / Bio

Cépage: Chardonnay, Parellada, Macabeo, Xarel·lo

Domaine: Privé

Arôme propre, frais et fruité. Saveur légèrement fruitée, avec une touche d'acidité et un bon équilibre. Doux et long en bouche.



Marta Passió Rosat (Bio) - 22€

AOC Cava / 11.5% / Brut / Reserve

Cépage: Xarel·lo, Macabeo, Parellada et Grenache Noir

Domaine: Ramon Canals

Frais avec des arômes de fruits blancs mûrs, d'agrumes, de fruits rouges légers et de vieillissement. Équilibré, savoureux, crémeux et au goût persistant.



Juve & Camps Reserva Família - 27€

AOC Cava / 12% vol / Brut Nature

Cépage: Macabeo, Xarel·lo et Parellada

Domaine: Juve & Camps

Grande Réserve avec 36 mois de vieillissement atteint un équilibre entre de petites bulles et des arômes de pain grillé et d'agrumes.



Champagne Taittinger Brut Reserve - 75€

AOC Champagne / 12.5% vol / Brut Reserve

Cépage: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Domaine: Taittinger

Élégant, ouvert et expressif. Arômes de fruits blancs avec des notes de pêche. Il est vif et frais, avec un bon développement aromatique et une saveur de fruits frais et de miel.



Champagne Moët & Chandon ICE Impérial - 80€

AOC Champagne / 12% vol / Brut Reserve

Cépage: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Domaine: Moët & Chandon

Tropical, avec la puissance fruitée de la mangue et de l'ananas. Générosité des fruits à noyau et de la framboise. Douceur du caramel et du coing. L'acidité fraîche du pamplemousse et du gingembre laisse une sensation vivante en bouche.



Specialty Coffee

Coffee:

Espresso - 35ml	1,9
Espresso Double - 80ml	3
Americano - 180ml (Long Espresso)	2,5
Filter Coffee - 200ml (Mocca Master)	2,7

Recettes avec du lait:

Espresso Cortado - 70ml	2,2
Coffee au lait - 230ml	2,9
Cappuccino Italiano - 150ml	3
Cappuccino XL- 230ml	4
Flat White - 230ml	3,5
Flat White Freddo - 230ml (Froid sans glace)	4
Coffee filtre glacé au lait - 250ml	4

Autres recettes:

Moka - 230ml - (Espresso, chocolate, la mousse de lait)	4
Vienes - 230ml (Caffè latte, crème)	4
Espresso Affogatto - 150ml (Espresso, glace)	3,5
Tonic Filter Coffee Ice - 250ml (Filter Coffee, l'eau tonique)	5,5
Irish Coffee - 250ml (vraie recette)	9

Suppléments:

Glace	+0,5
Crème glacée	+1,6
Crème	+1
Liqueur	Depends on liquor

RHUM

Bacardi, Cacique, Barceló, Brugal	8 €	10 €
Bacardi 5	9 €	11 €
Zacapa 23	15 €	17 €

GIN

Larios, Beefeater	8 €	10 €
Puerto de Indias	9 €	11 €
Seagram's, Tanqueray	9 €	11 €
Bombay Sapphire	9 €	11 €
Brockmans, Hendrick's	9 €	11 €
Citadelle	11 €	13 €
G'vine	12 €	14 €
Roku	12 €	14 €
Monkey 47	13 €	15 €

WHISKY

J&B, Ballantines, Cutty Sark	8 €	10 €
White Label, Red Label	8 €	10 €
Jack Daniel's, Jameson	9 €	11 €

MALT

Cardhu Gold	9 €	11 €
Glenrothes 12, Macallan 12	12 €	14 €
Sadashi Mizunara Oak Finish	13 €	15 €
Laphroaig 10 Smoked	14 €	16 €

BOURBON

Four Roses	8 €	10 €
Jim Beam	8 €	10 €

VODKA

Moskovskaya	8 €	10 €
Absolut, Smirnoff	8 €	10 €
Grey Goose	11 €	13 €

DIGESTIVE

Orujo, Crema Orujo, Limoncello, Ratafia	3,5 €	6 €
Orujo artesano	5 €	10 €



8 €	10 €
9 €	11 €
15 €	17 €

8 €	10 €
9 €	11 €
9 €	11 €
9 €	11 €
9 €	11 €
11 €	13 €
12 €	14 €
12 €	14 €
13 €	15 €

8 €	10 €
8 €	10 €
9 €	11 €

9 €	11 €
12 €	14 €
13 €	15 €
14 €	16 €

8 €	10 €
8 €	10 €

8 €	10 €
8 €	10 €
11 €	13 €



3,5 €	6 €
5 €	10 €

VERMOUTH

			
Aperol		6 €	8 €
Aperol Spritz, Aperol Tónico			9 €
Martini Blanco, Rojo		6 €	8 €
Pastis, Ricard	3 €	5 €	7 €

BRANDY

Veterano, 103, Soberano	6 €	8 €
Torres 5	6,5 €	8,5 €
Magno gran Reserva	9 €	11 €

LIQUORS

Peppermint, Crema catalana	7 €	9 €
Malibu, 43, Passoa, Anis	8 €	10 €
Pacharan, Drambui, Amareto	8 €	10 €
Baileys, Jägermeister, Cointreau	8 €	10 €
Tequila Porthos	8 €	10 €

MERCI BEAUCOUP

Au nom de toute l'équipe, merci beaucoup
d'être là aujourd'hui :)

Si vous avez aimé être avec nous aujourd'hui, cela
nous aiderait beaucoup en partageant votre meilleur
score dans le code qr suivant :)

