

VERMUTLE BOUCHON

- Aceituna aliñada en casa 4
- Boquerón en aceite verde 5,5
- Anchoa del Cantábrico, aceite de oliva y vinagre de Jerez 10
- Berberechos al natural 14
- Sardinilla en aceite de oliva 6,75
- Ventresca en aceite de oliva 8,50
- Ostras Gouthier al natural 3,5 / ud.
- Jamón Ibérico "Joselito" 17
- "Coca de vidre" (pan con tomate, aceite y sal) 3

ENSALADAS

- Hojas del huerto, apio, aceite de avellana, frambuesas, jamón de pato ahumado 8
- Ensalada César 9
- Escarola, anchoas, salsa de mozzarella de búfala campana, brioche de pan a la mantequilla dulce 7,50
- Ensalada de tomate 6,50

FRITOS

- Croquetas de patata y jamón dulce 4
- Chips de patata 3,50
- Bacalao frito 6
- Bandidos de pollo 5,50
- (mayonesa, salsa de tomate, barbacoa, curry)
- Tempura de verduras 3,50
- "Arancini" de arroz 4

ENTRANTES

- "Vitello Tonnato" 11
- Tartar de filete de atún balfego 15
- Sopa de garbanzos, camarón rojo, café 10
- Sopa de bacalao, puerro, tomate, patatas 9
- Sopa "Minestrone" 7,50



HAMBURGUESAS

- Vaca vieja, cebolla, bacon, queso, champiñones, cítricos, ricotta, eneldo 14
- Pan negro de tinta, hamburguesa de sepia, lechuga, mayonesa, ajo 13
- Kebab de pollo, tortita de trigo, cebolla, zanahoria, mayonesa, ketchup 12
- Pan de sésamo, hamburguesa cruda de gamba roja, escarola, mayonesa de coral 15
- Brunoise de verduras, salsa de mozzarella di buffala, pesto en polvo 9
- Focaccia, tomate, jamón ibérico de bellota "Joselito" 12
- Ciabatta con pancina di maiale, rúcula, parmigiano reggiano 36 meses, mayonesa 11

PASTAS

- Pasta y patatas, provola ahumada y limón 8
- "Spaghetti all'amatriciana" 7
- Pasta con habas y mejillones 7
- Gnocchi de patata, almejas y tomate 7,50
- Tagliolino con camarón rojo 9

PLATOS PRINCIPALES

- Vaca vieja a la parrilla, flor de sal, patata al comino 16
- Muslo de pollo de montaña, patata, regaliz 16
- Atún con sésamo, calabacines, vinagre, jengibre marinado 15
- Berenjena a la parmesana 9
- Albóndigas en ragú 10

POSTRES

- Tiramisu al sifón 5
- Tartaleta, platano, caramelo, mousse de chocolate 5
- Tartaleta al limón con mascarpone, fruta de la pasión y merengue quemado 5
- Baba, ron, crema y "amarena" 5
- Pastiera napolitana con crema inglesa de vainilla 5

¡vive Le Bouchon



BEBIDAS

Acqua Panna 0,5L	2,50
San Pellegrino 0,5L	2,50
Refrescos	3,00
<i>Ginger Ale, Soda, Coca Cola, Sprite, Bitter, Nestea</i>	
Zumos.....	2,50
<i>Piña, Naranja y Melocotón</i>	
Café	1,50
Doble Espresso	2,50
Cortado	2,00
Café con Leche	2,50
Americano	2,00
Carajillo	3,50
Irish Coffe	5,50
Caña	1,50
Copa	2,50
Cerveza botella	3,00

VINOS BLANCOS

MIQUEL JANÉ	3,50
D.O. Penedès. Sauvignon Blanc	
<i>Vino fresco con notas de fruta tropical</i>	
MENADE	3,50
D.O. Rueda. Verdejo	
<i>Vino frutal seco, con final largo</i>	
ACÚSTIC	4,50
D.O. Montsant. Garnatxa Blanca	
<i>Vino con crianza, buen cuerpo y un punto de madera</i>	
CENT %	4,50
AOC Languedoc. Chardonnay	
<i>Aromático, afrutado y muy fresco</i>	
PETIT FUME.....	6,00
AOC Val de Loire. Pouilly Fume	
<i>Exquisitos ahumados, goloso, muy bien estructurado</i>	

VINOS ROSADOS

MUGA.....	3,00	15,00
D.O. Rioja. Viura y Garnacha		
<i>Afrutado, intenso y muy equilibrado</i>		
BY OTT.....	4,50	24,00
A.O.C. Côtes de Provence. Syrah, Garnacha y Cinsault		
<i>Vino untuoso, paso frutal, bollería, largo y fácil de beber</i>		

VINOS DULCES

BANYULS PYRÉNÉE	5,00	29,00
A.O.C. Banyuls. Garnatxa		
<i>Aromas a frutos macerados y final ligeramente picante</i>		
DULCE MENADE.....	5,50	31,00
D.O. Rueda		
<i>Dulzura frutal, persistente y suave en el retro gusto</i>		

VINOS TINTOS

ROCAPLANA	4,50	22,00
D.O. Penedès. Shyraz		
<i>Janinos sedosos, fruta roja, buen paso en boca</i>		
LAS NORIAS	5,00	29,00
D.O. Castilla & León. Tempranillo		
<i>Aromas elegantes de fruta negra</i>		
BIU PINOT NOIR	5,25	31,00
D.O. Costers del Segre. Pinot Noir		
<i>Flegante con toques de frambuesa y cereza</i>		
DONYET.....	5,50	33,00
D.O. Montsant. Garnacha		
<i>Naranja sanguina, fruta de hueso y dulces taninos</i>		

APERITIVOS

TAPAS PLATOS & PLATILLOS

VINOS Y VERMÚS

19,00
19,00
24,00
24,00
33,00



CAVA

ORIOLE ROSELL BN GR	---	32,00
D.O. Cava. Xarel·lo, Macabeu		
<i>Jostados, frutos secos, plenitud en boca muy elevada</i>		
JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL	6,00	34,00
D.O. Cava. Xarel·lo		
<i>Cre moso, fresco y muy buena acidez</i>		
JUVÉ & CAMPS ROSÉ	7,00	36,00
D.O. Cava. Pinot Noir		
<i>Delicado, intenso, exuberante y cremoso</i>		

CHAMPAGNE

BARON FUENTE	12,00	42,00
A.O.C Champagne. Chardonnay		
<i>Buena estructura, afrutado con toques de pera y manzana</i>		
FRANCK BONVILLE ROSE	---	56,00
Champagne. Chardonnay		
<i>Burbuja fina, fruta madura con toques anisados</i>		