

# EL TROS

DE LA RAMBLA

Pain de coca à la tomate et à l'huile d'olive   | 5

Pour vous  
mettre  
en appétit

Gildas "El Tros" (olive farcie, piparra, cornichon, anchois et boquerón) | 3

Olives méditerranéennes | 4

Anchois au vinaigre à l'huile d'olive (4 filets) | 6

Anchois de Cantabrie avec pain et tomate (4 filets) | 14


Tapas à  
partager

Jambon ibérique (80 gr.) | 17,9

Assortiment de fromages catalans typiques  | 16,5

Houmous au paprika, huile d'olive, grissini aérés et dips de carottes   | 7,9

Salade de seiches et de pommes de terre, œuf dur et émulsion de mayonnaise au persil | 7

Lanières de poulet fermier extra croustillantes avec panko et sauce miel-moutarde  | 12,5

Calmars à l'andalouse avec mayonnaise aux trois agrumes  | 14,5

Œufs frits avec jambon ibérique et pommes de terre | 13,5

Crevettes à l'ail | 14,9

Omelette espagnole aux pommes de terre et oignons  | 10,5


"Pimientos del Padron": Petits poivrons verts frits  | 8



Croquettes maison à base de viande de soupe catalane traditionnelle (4 unités)  | 8,5

"Patatas bravas" pommes de terre avec "all i oli" et chipotle  | 7,5

Poulpe à la galicienne avec pommes de terre et mayonnaise au paprika | 17,9

Salades et  
légumes

Aubergine laquée à la sauce teriyaki, au gingembre et au citron vert  | 10,5

Salmorejo avec œuf mollet, bonbon de tomate et copeaux de jambon ibérique   | 7,5

Salade de cœurs de laitue et jambon de canard avec tomates cerises, courgette, grenade et vinaigrette aux noisettes grillées | 11,9

Salade de tomates, d'oignons et de thons aux câpres | 10,5

Salade de poulet avec burrata, tomate, pesto et laitues de saison | 10,9


"Escalivada del Tros": Aubergine, poivron rouge et oignon aux anchois et huile d'olive extra vierge | 11,5

Légumes de saison au four avec sauce romesco  | 12,9

# EL TROS

DE LA RAMBLA

## Paella et pâte

Cannelloni XL "rostit" avec sauce béchamel maison et fromage parmesan  | 16,5

Paella au fruits de mer et poisson | 22

Riz aux légumes  | 20

Fideuà aux seiches et à l'aïoli  | 21

## Viande

Entrecôte de bœuf avec frites et romarin | 24,9

Tartare de steak de bœuf sur moelle et chips  | 19,5

Côte de bœuf Black Angus basse température avec parmentier et jus de rôti | 21

Filet de porc à basse température, sauce aux olives, coulis de poivrons piquillos et pommes de terre confites | 18,5

Demi-poulet rôti à "Tros" avec pommes de terre blondes et poivrons Padrón | 17,5

## Poisson


Saumon glacé au wok de légumes | 17,5

Suprême de bar rôti avec aubergine au four et tomates cerises sautées au thym | 19,9

Morue à la catalane estil "Tros" | 18,5

## Desserts

Carpaccio d'ananas avec glace au citron vert et à la noix de coco  | 5

"Crema catalana" dessert catalan traditionnel avec croustillant de caramel   | 5,5

Coulant au chocolat avec glace à la vanille   | 5

Gâteau roulé fourré à la crème au chocolat chaud   | 6,5

Assortiment de glaces artisanales Tros  | 4,5

Tarte Tatin aux pommes avec glace à la crème   | 7

Gâteau au fromage avec confiture de framboises   | 7

Café avec petits fours   | 4,5

 Végétarien

 Contient du gluten (S'informer sur les plats qui peuvent être adaptés)

Prix avec IVA

**Sur la terrasse (+15%)**

**Cliquez ici pour obtenir la liste de tous les allergènes**

