

# partager c'est *vivre*

- 6€ **Bravas "Johnny"**
- 9,90€ **Croquettes de jambon** ●○○○
- 14€ **Nos nachos** ●●○○○○●  
Porc effiloché, haricots, guacamole, ricotta, jalapeños, chips tortilla frites et pico de gallo
- 10,50€ **Hummus** ●●○○○○●  
Pois chiches, tomates cerises, amandes, olives mélangées et chips de tortilla frites
- 18€ **Oursins gratinés (4 un.)** ●●○○○○○○○  
Sauce béchamel à base de jaune d'oursin, de crevettes et de saumon
- 7,50€ **Poivrons Padron**
- 8,50€ **Poitrine de porc à la Soria**
- 6,90€ **Bombe à queue de vache et Idiazabal** ●○○●○○○○●  
Pommes de terre, queue de bœuf, fromage Idiazabal, sauce tomate épicée, aïoli, mousse de pommes de terre
- 9,90€ **Notre russe** ●●○○○○○○○  
Pommes de terre, cornichons marinés, poivrons rouges grillés, ventre de thon, olives vertes, petits pois, œuf dur et gressins
- 16,90€ **Tartare de saumon** ●○○○○○  
Saumon, oignon nouveau, vinaigrette, moutarde et sauce soja
- 12€ **Moules à la vapeur** ●○○  
Avec notre huile épicée, de l'ail frit, du piment, du poivre noir et du vinaigre de xères
- 14,50€ **Calamars à l'andalouse avec notre mayonnaise à la moutarde et au citron vert** ●●○○○○○○○  
●●○○○○○○○
- 18,90€ **Plateau de jambon ibérique** ●
- 18€ **Plateau de fromages** ●○○
- 9€ **Omelette aux pommes de terre** ●○○○
- 3€ **Pain à la tomate** ●●

## à feu *doux*

- 12€ **Poulet rôti avec pommes de terre** ●●○○○
- 22€ **Filet mignon de bœuf cuit lentement avec une mousse de pommes de terre** ●●○○○
- 20€ **Côtes de porc aux pommes de terre** ●●○○○
- 15,90€ **Burger La Caseta** ●○○○○○○○  
160 g de bœuf de Gérone, fromage Edam, bacon, roquette et mayonnaise au miel et à la moutarde  
*Nous avons de la viande végétalienne !*



## de la *mer* à la table

- 18€ **Calamars grillés aux légumes** ●○○○○
- 19,50€ **Lotte cuite au four avec poireaux rôtis, asperges et sauce romesco** ●○○○○
- 22€ **Poulpe aux pommes de terre, asperges et tomates cerises** ●○○○

## *fin* heureuse

- 7,50€ **Cheesecake** ●○○○○
- 6€ **Brownie aux noix et glace à la vanille** ●○○○○
- 7,50€ **Pain perdu avec de la glace à la cannelle** ●○○○
- 5,50€ **Glace** ○
- 6€ **Tatin aux pommes** ●○○○○○
- 6€ **Crème catalane** ○○



GLUTEN



CRUSTACÉS



ŒUFS



POISSON



ARACHIDES



SOJA



LAITIERS



FRUITS AVEC PEAUX



CÉLÉRI



MOUTARDE



SÉSAME



SOUFRE ET SULFITES



LIPIN



MOLLUSQUES



## cafés & infusions

1,5€	<b>Expresso</b>	6€	<b>Café irlandais</b>
1,6€	<b>Cortado</b>	2,8€	<b>Carajillo</b>
1,9€	<b>Café au lait</b>	3€	<b>Trifásico</b>
1,6€	<b>Americano</b>	2,5€	<b>Infusion</b>
3,5€	<b>Capuccino</b>		

## boissons

2,5€	<b>Eau (0,50L)</b>		
2,5€	<b>Eau gazeuse</b>		
3,2€	<b>Boissons gazeuses (350ml)</b>	3€	<b>Jus d'orange frais</b>
3,5€	<b>Red Bull</b>	7€	<b>Banane et fraise</b>
2,5€	<b>Bitter Kas</b>	7€	<b>Mangue et banane</b>
2,5€	<b>Tonique</b>		
2,5€	<b>Cacaolat</b>		
2,5€	<b>Jus (ananas, orange ou pêche)</b>		

jus à base  
**d'orange**  
naturelle

## bières

2,8€	<b>Canne</b>	3,2€	<b>Daura (sans gluten)</b>
2,8€	<b>Bière au citron</b>	3,2€	<b>Voll-Damm</b>
4,5€	<b>Pinte</b>	3,5€	<b>Corona</b>
4,5€	<b>Pinte au citron</b>	3€	<b>Free Damm</b>
3€	<b>Estrella Damm</b>	3€	<b>Free Damm Griller</b>
3€	<b>Rosa Blanca</b>		

## liqueurs

4,5€	<b>Magno</b>	4,5€	<b>Limoncello</b>
4,5€	<b>Anís del Mono</b>	4,5€	<b>Jägermeister</b>
4,5€	<b>Ratafia</b>	4,5€	<b>Baileys</b>
4,5€	<b>Marc de plantes</b>	<b>Tir</b>	<b>3€</b>

## ron

8,5€	<b>Legendario Elixir de Cuba</b>	8,5€	<b>Jack Daniel's</b>
8€	<b>Havana 7</b>	7,5€	<b>Cutty Sark</b>
8,5€	<b>Barceló</b>	7,5€	<b>JB</b>
8€	<b>Bacardí</b>	7,5€	<b>Ballantines</b>

## vodka

8,5€	<b>Absolut</b>
------	----------------

avec boisson  
gazeuse

## cocktails

+0,50€  
avec des  
fruits

8€	<b>Mojito</b>
8€	<b>Capirinha</b>
8€	<b>Caipiroska</b>
8€	<b>Daikiri</b>
7€	<b>San Francisco</b>
6€	<b>San Francisco (pas d'alcool)</b>
9€	<b>Margarita Frozen</b>
9€	<b>Piña colada</b>
9€	<b>Fresa colada</b>
8,5€	<b>Julepe (Jack Daniel's)</b> Menthe
8,5€	<b>Sex on the beach</b> Vodka, jus d'orange et grenadine
8,5€	<b>Tequila sunrise</b> Tequila, jus d'orange et grenadine
9€	<b>Moscow Mule</b> Bière de gingembre Fever Tree, vodka et jus de citron vert

## collations

3,8€	<b>Vermut</b>	7,5€	<b>Campari tonic</b>
7,5€	<b>Negroni</b>	7€	<b>Aperol Spritz</b>

## gintonic

7,5€	<b>Seagram's</b>	9€	<b>Martin Miller's</b>
9€	<b>Hendrick's</b>	9€	<b>G'vine</b>
9€	<b>Puerto de Indias</b>	9€	<b>Bulldog</b>



## vin rouge

### Caganiu Negre Jove

*Vino de la casa - Garnatxa*

Fresque, fruitée et très agréable.

3,50€ / 16€

### Las alcalde joven - D.O. Ribera del Duero

*Tinta fina*

Très fruité, sabroso et puissant.

4€ / 18€

### Rioja Vega Crianza - D.O.C. Rioja

*Tempranillo & Garnatxa*

Aterciopelado, agréable et grande expression fruitée.

4€ / 18€

### Ritme Barrica - D.O.Q. Priorat

*Garnatxa & Carinyena*

Sabroso, fruité et avec tanins maduro.

23€

## vin rosé

### Aire de Protos - D.O. Ribera del Duero

*Tinta del País*

Bière très agréable. Caractère fruité.

4€ / 18€

## vin blanc

### Caganiu Blanc - D.O. Penedès

*Vino de la casa*

Fresque, fruitée et très agréable.

3,50€ / 16€

### Thayra - D.O. Rueda

*Verdejo*

Apetitoso, suave et sedoso. Entre seco et fruité.

4€ / 18€

### Xic Blanc - D.O. Penedès

*Xarel·lo*

Acidez la marque. Variété royale du Penedès. Séco.

4€ / 18€

## cava

### Caganiu Reserva - D.O. Cava

*Brut Nature Eco*

Calido, avec corps et très équilibré. Fresque finale.

3€ / 16€

## sangria

Sangria de vin

6€ / 14€

Sangria de cava

7€ / 16€

Tinto de verano

6€ / 12€

