LE BOUCHON
WINES & EATERY

Carta diseñada por el Chef Xavier Lahuerta

TAPAS FRIAS

Gilda matrimonio de la Barceloneta (ud)	4
Bacalao ahumado y laminado en aceite de oliva con aceituna kalamata	15
Mojama de atún con escalonia encurtida y gel de fruta de la pasión	16
Jamón ibérico Reserva y pan de coca	29

TAPAS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico Gran Reserva (2 uds)	6
Pimientos de Padrón fritos con sal de escama	8
Bomba del Gótico	10
Nuestras bravas dos salsas	10

PARA COMPARTIR

Cogollos a la brasa con alcaparras fritas y vinagreta de mostaza de azahar	12
Cremoso de setas a la trufa con dukkah y pan rústico a la leña	16
Setas de temporada salteadas al ajillo con butifarra del Perol	19
Huevos rotos con patatas crujientes y jamón ibérico de bellota	21

ESPECIALIDADES

Caballa a la brasa con refrito de guindilla y puerro confitado	19
Arroz de setas silvestres con magret de pato	25
Costillar de cordero con patata zaatar y puré de zanahoria avellanado	32
Lomo bajo de angus a la brasa con patata agria y escalibada	36

POSTRES CASEROS

Postre casero del día	7
Bizcocho especiado de zanahoria con almendra y mascarpone	8
Brazo de gitano de yema quemada y salsa de toffee	8
Torrija de brioche a la crema de canela y vainilla	9

Precios en euros. IVA incluido. En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, consulte a nuestro personal.