














# NO TAN NEGRO

#notannegro #grupotragaluz  
VAT included / TVA comprise

Please lend a hand by donating  
1 euro per table to help make the  
projects possible.  
www.fundacióngrupotragaluz.com

	<b>Gluten</b> Gluten
	<b>Celery</b> Céleri
	<b>Mustard</b> Moutarde
	<b>Shellfish</b> Crustacés
	<b>Molluscs</b> Coquillages
	<b>Sulphites</b> Sulfites
	<b>Nuts</b> Fruits avec couennes
	<b>Peanuts</b> cacahuètes
	<b>Milk</b> Lait
	<b>Egg</b> œuf
	<b>Fish</b> Poisson
	<b>Soybeans</b> Soja
	<b>Sesame</b> Sésame

## TAPAS TO SHARE TAPAS À PARTAGER

### Freshly made Spanish omelet and bread with tomato

Omelette espagnole préparée à  
l'instant accompagnée de pain  
frotté à la tomate 6,50€ 🌿🍷

### Bravas-style spicy potatoes

Pommes de terre rissolées  
sauce piquante 6€ 🍷so,

### Prat Fried artichokes

Artichauts du Prat frits 9€ 🌿

### Sea bass tempura with Asian sauce

Tempura de loup de mer  
sauce orientale 15€ 🌿🍷🍴🍴

### Shanghai duck bao

Bao au canard Shanghai 5,5€/u  
🌿so, 🍷🍴

### Vegetable spring roll with Thai sauce

Rouleau de légumes  
verts sauce thaï 11€ 🌿🍷so, 🍴

### Iberian ham

Jambon ibérique 15€

### Chicken and Iberian ham croquette

Croquette de poulet et  
jambon ibérique 2€/u 🍷🍴🍴

### Eggplant, sun-dried tomato and Parmesan croquette

Croquette d'aubergine, tomate  
séchée et parmesan 2€/u 🍷🍴🍴

### Cantabrian Sea anchovies with seaweed bread

Anchois du Cantabrique avec  
pain aux algues 14€ 🌿

### Fried eggs and red prawns

Œufs sur le plat avec crevettes  
rouges 13,50€ 🍷🍴

### Tuna sashimi cakes with avocado and chipotle mayo

Tortitas de sashimi de thon  
aux avocats et mayonnaise de  
chipotle 9,5€ 🍷🍴

### Wild salmon, edamame and yuzu cakes

Mini tourtes au saumon sauvage,  
edamame et yuzu 13€ 🍷🍴🍴

### Montseny Stir-fried organic Vegetables

Wok de légumes verts  
écologiques du Montseny  
9€ 🌿🍷🍴🍴

### Raw or smoked steak tartare

Steak tartare de veau cru ou  
fumé 15,50€ 🍷so, 🍴🍴🍴

### Grilled small squids with romesco sauce

Petits calmars grillés à la  
sauce romesco 13€ 🌿🍷so, 🍴

### Assortment of handmade cheeses

Assortiment de  
fromages artisanaux 13€ 🌿🍴🍴

### Coca bread with tomato

Pain de coca à la tomate 4€ 🌿

## SOUPS / SOUPES

### Onion soup with Gruyère cheese

Soupe aux oignons avec  
du gruyère 10,5€ 🌿🍷

## CEVICHES, SASHIMIS &/ET TATAKIS

### Spicy croaker, avocado and corn ceviche

Ceviche piquant de bar,  
avocat et maïs 14,5€ 🍷🍴🍴

### Red prawns ceviche

Ceviche rouge de crevettes  
14,5€ 🍷🍴so, 🍴

### Bonito tataki, Japanese barbecue and rice

Tataki de thon, barbecue  
japonais et riz 14€ 🌿so, 🍴🍴🍴

### Beef sirloin tataki with avocado and yuca

Tataki de côte de bœuf à l'avocat  
et manioc 15,5€ 🌿so, 🍴🍴🍴

## PASTAS / PÂTES

### Burrata ravioli with red pesto and rocket

Ravioli de burrata aux  
pesto rouge et roquette  
13,50€ 🌿🍷🍴🍴

### Rigatoni with truffles

Rigatoni truffés 15€ 🌿🍷so,

### Tagliolini with caviar

Tagliolini au caviar 40€ 🌿

## SALADS SALADES

### Burrata, green olives, tomato, basil and smoked eggplant

Burrata, olives vertes, tomates,  
basilic et aubergine fumée 14€  
🌿🍷so,

### Tomatoes, Manchego cheese and olives

Tomates, fromage  
manchego et olives 12€ 🌿🍷so,

### Spinach, mushroom, quinoa, green apple and walnuts

Épinards, champignons, quinoa,  
pomme verte et noix 12,5€🍷

### Hummus, tomato, anchovies and pita bread

Hummus, tomates, anchois  
et pain libanais 10,50€ 🌿🍴🍴

## FISH POISSONS

### Grilled bluefin tuna with ponzu sauce

Pavé de thon rouge grillé  
sauce ponzu 17€ 🌿🍴🍴

### Grilled sea bass with vegetables

Loup de mer grillé servi  
avec des légumes verts  
19,5€ 🍴

### Tuna tartare with guacamole

Tartare de thon au  
guacamole 15€ 🌿🍴🍴

### Assorted sashimi and sushi

Assortiment de sashimi  
et sushi 23,50€ 🌿🍴🍴🍴

### Octopus, potato and kimchi

Poulpe, pomme de terre et  
kimchi 18,50€ 🌿🍴so, 🍴

## MEAT DISHES VIANDES

### Burger with foie gras, onion jam and stout bread

Hamburger au foie gras,  
confiture d'oignons et pain à  
la bière brune 16€ 🌿🍷🍴🍴

### Cochinitia pibil (slow-roasted pork) tacos

Tacos de cochinita Pibil 14,50€ 🌿

### Grilled beef loin with celery and shiitake

Échine de bœuf grillée, céleri  
et shiitake 18€ 🌿🍷so, 🍴

## FROM THE WOOD OVEN CUITS AU FOUR À BOIS

### Roasted vegetables with goat cheese

Escalivade de légumes au  
fromage de chèvre 5€ 🍷

### Chargrilled vegetables and provolone

Légumes verts braisés au  
charbon avec provolone 12€ 🍷

### Pizza Margherita with ham

Pizza margarita au jambon  
12,50€ 🌿🍷

### Sun-dried tomato, burrata and pesto pizza

Pizza aux tomates séchées,  
burrata et pesto 13,50€ 🌿🍷🍴

### Pepperoni, olive, onion and mushroom pizza

Pizza pepperoni aux olives,  
oignons et champignons  
12€ 🌿🍷so,

### Teriyaki chicken

Poulet au teriyaki 13,5€  
🌿🍷so, 🍴

### Veal carpaccio, foie gras mousse and truffle

Carpaccio de veau, mousse  
de foie gras et truffe 19€

### Leg of Iberian suckling pig roasted with 5 Chinese spices

Jambon de cochon de lait  
ibérique rôti aux 5 épices  
chinoises 23€ 🍴

### Iberian ham, Brie and rocket salad pizza

Pizza au jambon ibérique,  
brie et roquette 14,50€ 🌿🍷

### Egg, porcini and Taleggio pizza

Pizza aux œufs, bolets  
et taleggio 14,50€ 🌿🍷🍴

### Sobrasada, Mahon cheese and truffle honey pizza

Pizza à la soubressade,  
fromage Mahon et miel  
à la truffe 14€ 🌿🍷

### Ragout of beef with red wine and Parmesan cheese

Pizza de ragoût de veau au  
vin rouge avec parmesan 14,5€  
🌿🍷so,

### Ham, artichoke, mushroom and egg calzone

Calzone au jambon, artichauts,  
champignons et œuf 13,5€ 🌿🍷🍴

### Black Angus veal chop

Côtelette de veau Black  
Angus 17€ so, 🍴

### Small monkfish tail

Petite queue de lotte 21€ so, 🍴

\* We've got 100% organic, cold-pressed juices by Loup&Filles

\* Essayez nos jus 100% bio, pressées à froid de Loup&Filles