BARTOMEU

Brasa Tapes

TAPAS

"Las Clásicas"

Pain de coca à la tomate a la braise — **3,8 €**

Nos patatas bravas *(pommes de terre sauce brava et aïoli)* — **6,9 €**

Oeufs brouillés au:
Jambon **15€** / "Chorizo argentino" **12€** 🇦🇷 / "Bravos" **9€**

Croquettes de courge avec parmesan et truffe (3pcs) — **7,5 €**

Croquettes de crevettes et basilic (3pcs) — **8,5 €**

Nachos guacamole, sauce "pico de gallo", cheddar Crème aigre et haricots — **8,9 €**

Assiette de jambon ibérique coupé au couteau
AOP "Valle de los Pedroches" — **19 €**

Nos spécialités Bartomeu

Tempura de maïz — **6,5 €**

"Bomba Bartomeu" (3ème Prix concours Tapa a Tapa 2021) — **7,5 €**

Brochette grillée à la braise au: (2pcs)

- Poulet sauce teriyaki — **8 €**
- Légumes de saison braisés — **8 €**
- Veau et tomate cerise flambée — **11 €**

Cannelloni de veau avec champignons, truffe et son parmesan — **15 €**

Escalope milanaise de poulet et tomate fraîche avec fromage fondu — **15 €**

Escalope milanaise "Bartomeu" pané avec œuf de ferme a basse température et truffe — **19 €**

Steak tartare de filet de veau légèrement piquant et son chip de banane et frites — **23 €**

¡A LA BRAISE!

Moules à la braise — **8,9 €**

Courge en papillote à la braise sur crumble croustillant de romarin et sa vinaigrette de pamplemousse — **9,7 €**
(Saison d'hiver)

Provolone braisé épicée sauce chimicurri — **10,5 €**

Pastèque grillée avec fromage de chèvre et sauce à la menthe et au citron vert *(Saison d'été)* — **10,5 €**

Assiette de légumes grillés sauce romesco — **11,9 €**

Cuisse de poulet marinée à la braise sauce chimichurri — **13,9 €**

Saumon braisé au charbon de bois, maïs et brocolinis — **14,9 €**

Poulpe à la braise sur parmentier et sa mayonnaise de piment rouge — **21,9 €**

NOS VIANDES GRILLÉES

Burger de veau écologique et ses frites de patate douce — **14,5 €**
Origine Espagnol

Bavette de veau à l'argentine et ses frites maison 🇦🇷 — **15 €**
Viande d'origine Argentine

Filet de veau grillé et ses pommes de terre au four — **21 €**
Origine Espagnol

Lomo alto argentino et ses pommes de terre au four 🇦🇷 — **25 €**
Viande d'origine Argentine

Entrecôte de bœuf maturée 30 jours et ses frites maison — **26 €**
Origine Espagnol

Tomahawk de bœuf: Filet de veau avec au moins 12 centimètres de viande — **55€/kg**
Origine Espagnol

Garnitures:

Pommes deluxe maison **3,9 €**/Pommes de terre au four **3,9 €**

Frites **3,9 €** / Salade **4,5 €**/ Patate douce **4,9 €**/ Maïs grillé **4,9 €**

Sauce fet meson:

Chimichurri **1,5 €**/ Aïoli **2 €**/ Sauce barbecue **2 €**

Sauce roquefort **2 €** / Sauce poivre noir **2 €**

PLATS VÉGÉTARIENS

Falafel aux herbes sur un lit de laitues iceberg et sauce yaourt vegan, lime et menthe — **6,5 €**

Houmous, crudités et pain pita — **8 €**

Salade Bartomeu avec tomate "cor de bou", oignons, et crumble d'olive noire et basilic — **8,5 €**

Nuggets vegan sauce moutarde au curry — **8,5 €**

Salade césar avec poulet rôti, laitue, flocons de parmesan, croûtons et notre sauce maison — **8,9 €**

Escalope milanaise d'aubergine et oignons caramelisées, tomate fraîche et fromage fondu — **12,9 €**

Burger vegan Tiveri — **14,5 €**

FIN HEUREUSE – LES DESSERTS

Sorbet de mangue et son coulis de framboise — **4,9 €**

Glace à la vanille et son crumble de biscuit — **4,9 €**

"Martín" cheesecake — **6,5 €**

Beignet d'OREO, crème fouettée et caramel beurre salé — **6,5 €**

Crème au mascarpone sauce mangue et citron — **6,5 €**

Brownie à la braise et son caramel au beurre salé et glace vanille de chez Olivier — **6,5 €**

Churros et xocolat fondu chaud — **6,5 €**

*** Vouz pouvez demander la carte des allergènes au serveur**

bartomeusitges

BARTOMEU

Brasa Tapes

Une sélection de nos meilleurs vins

VINS AU VERRE

Vins Blancs:

El Vers *(Fruité)*	**3,5 €**
Poesia *(Sec)*	**3,8 €**
Pregón Verdejo *(Moelleux)*	**3,8 €**
Aiguadolç Sitges *(Sec)*	**3,8 €**

Vins Rosés:

Anais Rosado ECO	**4,2 €**

Vins Rouges:

Poesía Negro *(Léger)*	**3,8 €**
Puerta Vieja *(Moyennement corsé)*	**4 €**
Abadia San Quirze *(Élevé 6 mois en fût chêne française et américaine)*	**4,2 €**
Cargol Teu Banya *(Élevé 25 mois en fût chêne française et américaine)*	**4,5 €**

Cavas:

Alsinac Reserva *(Brut Nature)*	**3,9 €**

VINS ROSÉS

AOP Penedés:

Anais Rosado	**16 €**
Aurora d'Espiells	**20 €**

VINS BLANCS

AOP Cataluña:

El Vers	**15 €**
Poesia	**15 €**
Aiguadolç | Sitges *(Local vin)*	**16 €**

AOP Rueda:

Pregón Verdejo	**15 €**
Viore Verdejo	**19 €**
José Pariente Sauvignon	**24 €**

AOP Rías Bajas (Albariño):

Veiga Naum	**22 €**
Terras Gauda	**29 €**

AOP Penedés:

Gramona Gessami	**24 €**

AOP Somontano:

Enate Chardonnay	**20 €**
Enate Gewürztraminer	**22 €**

AOP Monterrey (Godello):

O Luar do Sil	**24 €**
Gargalo	**26 €**

VINS ROUGES

AOP Cataluña:

Poesía Negro	**15 €**

AOP Rioja:

Puerta Vieja *Crianza*	**18 €**
Azpilicueta *Crianza*	**23 €**
Luis Cañas *Reserva*	**32 €**

AOP Somontano:

Enate Crianza	**21 €**

AOP Montsant:

I Tant Tinto	**18 €**
Afinus	**20 €**
Brunus	**23 €**

AOP Costers del Segre:

Cargol Treu Banya	**20 €**

AOP Priorat:

Que sí	**22 €**
Llicorella	**27 €**
Coma Vella	**35 €**

AOP Argentina (Malbec):

Elsa Bianchi	**22 €**
Terrazas de los Andes Malbec	**32 €**

AOP Ribera del Duero:

Abadia San Quirze	**20 €**
Matarromera Crianza	**32 €**
Pago de Carraovejas	**65 €**

CAVAS & CHAMPAGNE

Alsinac Reserva	**15 €**
Cava Hill Rose	**18 €**
Llopart	**28 €**
Veuve clicquot	**90 €**

Demandez nos cocktails et nos bières!

bartomeusitges