

## LES PLATS

- 1 PAIN COCA À LA TOMATE** 3.50  
*grillé avec des tomates km0, de l'huile d'olive extra vierge et du sel.*
- 2 OLIVES NOIRES KALAMATA « charnues »** 3.75  
*dénomination originale Grèce.*
- 3 NOS POMMES DE TERRE BRAVAS** 7.55  
*avec de l'aïoli et de la sauce tomate km0 jusqu'au piquant.*
- 4 FILETS D'ANCHOIS CANTABRES CALIBRE 00 « 4 unités »** 13,50  
*avec de l'huile d'olive extra vierge et du pain grillé.*
- 5 LE PLATETS BOMBE « une touche épicée »** 10.50  
*Fabriqué avec de la viande rôtie, pommes de terre et nos sauces spéciales.*
- 6 FLEUR D'ARTICHAUT CONFITE Km0 (selon saison)** 11,80  
*cuit avec des copeaux de jambon ibérique d'Estrémadure et du fromage bleu des Pyrénées.*
- 7 BÂTONNETS D'AUBERGINE EN TEMPURA** 7.90  
*Tempura doux avec sauce à la bière et à la moutarde au miel.*
- 8 PROVOLONE AU FOUR AVEC TOMATES CERISES CONFITES** 10.95  
*assaisonné d'huile d'olive, d'olivada et d'origan.*
- 9 CROQUETTES BUTIFARRA NOIRES DE PEROL « 4 unités 50gr »** 9,20  
*moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.*
- 10 CROQUETTES DE POULET RÔTI « 4 unités 50gr »** 9.20  
*moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.*
- 11 OEUFS DE MAJORQUE** 9.80  
*cuit avec de la sobrasada ibérique, du fromage Mahón et du pain grillé.*
- 12 BACON FRAIS CUIT « tendre et juteux »** 10.50  
*tranché avec de l'huile d'olive et du poivre noir.*
- 13 OEUFS CASSÉS AU JAMBON IBÉRIQUE** 12.70  
*à base de pommes de terre au four et de jambon ibérique d'Estrémadure.*
- 14 DOIGTS DE POULET « CROUSTILLANTS »** 9.70  
*servi avec notre mayonnaise kinchi.*
- 15 ASSORTIMENT DE FROMAGES** 14.50  
*mélange de mouton, de chèvre et de vache maturés et tendres.*
- 16 PLATEAU DE JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE FUMÉ** 14.25  
*Jambon ibérique 50% D.O. Estrémadure et fromage de brebis fumé.*
- 17 ESCARGOT LLAUNA « un classique »** 12,50  
*avec romarin, poivre noir, paprika et allioli.*
- 18 POULET RÔTI « tendre et savoureux »** 13.50  
*servi dans l'assiette avec des pommes de terre, des épices et notre sauce spéciale.*
- 19 STEAK DE BOEUF TÀTTAR « 180gr »** 19.85  
*servi dans l'assiette avec œuf de caille, câpres, piment piparra et pain grillé.*
- 20 CARPACCIO DE POULPE « très frais »** 13.70  
*servi dans l'assiette avec de l'huile d'olive, du sel, du paprika et de la mayonnaise au wasabi.*
- 21 FOIE GRAS MI-CUIT « caramélisé »** 15.75  
*servi avec compote de pommes et pain grillé.*
- 22 MOULES GALLEGO MARINERA** 10.50  
*avec notre sauce tomate km0 maison.*
- 23 SQUILTS FRAÎCHES DE LA CÔTE** 15,50  
*fariné et servi avec de la mayonnaise à l'encre de seiche.*
- 24 TARTARE DE SAUMON I AVOCAT « frais »** 16.25  
*Mariné avec de la réduction de soja et de la moutarde.*
- 25 JOUE DE VEAU « à basse température »** 18,50  
*à base de sauce au porto et d'échalotes.*

## LES INTERPANS

- 26 COCA DE MONTAGNE AUX CHAMPIGNONS** 14.10  
*avec saucisson Perol, sauce tomate fraîche et oignon de Figueras confit.*
- 27 SARDINE DE CÔTE MARINÉE COCA** 14,30  
*avec notre sauce tomate fraîche et oignons confits de Figueras.*
- 28 SNACK CALMARS « différent »** 9.90  
*servi sur un petit pain avec notre mayonnaise à l'encre de seiche.*
- 29 SANDWICH MUFFIN TRUFFÉ** 11.50  
*avec jambon ibérique d'Estrémadure, fromage à pâte molle, et beurre truffé.*

## LES FRAIS

- 30 SALADE RUSSE À LA VENTRE DE THON** 10.30  
*avec pomme de terre au four, poivron rôti, œuf dur, olives, mayonnaise et piparra.*
- 31 TIMBAL D'AVOCAT FRAIS ET BASILIC** 9.70  
*à base de tomates km0, de germes et de graines de tournesol.*
- 32 SALADE DE VENTRE DE THON « un classique »** 14.25  
*avec oignon Figueras, tomate rose Barbastro, Olives Arbequina et une touche de piment piparra.*
- 33 BURRATA FRAÎCHE AUX TOMATES CERISES km0** 14.50  
*servi dans l'assiette avec de la roquette, de l'huile d'olive et du basilic*

## LES DESSERTS

- 34 GLACE AU NOUGAT À LA CRÈME « bec sucré »** 6.90  
*glace au nougat, crème, caramel et cacahuètes au miel.*
- 35 GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS « crémeux »** 6.90  
*avec fromage frais des Pyrénées et coulis de fruits rouges.*
- 36 YAOURT GREC AUX FRUITS DES BOIS** 5.95  
*à base de confiture de myrtilles et de baies.*
- 37 TIRAMISÚ « pour vous remonter le moral »** 6,80  
*à base de mascarpone, biscuits, café et cacao.*
- 38 ANANAS À LA CRÈME CATALAN CARAMÉLISÉE** 6.70  
*Cubes d'ananas à la crème catalane caramélisée.*
- 39 GÂTEAU AU CHOCOLAT « spectaculaire »** 6.10  
*avec crème de cacao, noix et glace vanille.*
- 40 COMPOTE DE POMMES ET GLACE VANILLE** 6.90  
*Timbale de compote avec base de crumble et boule de glace.*



**RÉSERVATIONS**  
**938200868**  
[www.restaurantplatets63.es](http://www.restaurantplatets63.es)  
@platets63