Tapa du jour: 5,00

Plats du jour:
Veuillez consulter l'ardoise

Cuines Santa Caterina

Tapa of the day: 5.00

Daily specials:
See the blackboard

#cuinessantacaterina

Tapas

Croquettes 4,50
Artichauts frits 4,50
Artichauts et petits oignons grillés 6,00
Petit poisson frit 5,50
Anchois 8,20
Pommes de terre sautées à la sauce tomate épicée 4,50
Calmars grillés / à l'andalouse 5,00
Tapa du jour 5,00
Sardines fumées avec guindilla 7,20
Tempura d'asperges sauce romesco 6,00
Tataki de thon au guacamole 8,00
Carpaccio de veau et foie gras 5,40
Petits légumes verts grillés 5,40
Poivrons de Padrón 4,15
Xoriczets à la casserole 4,15
Carpaccio de chain-viande salée 5,70
"Pulpa gallego" 10,30
Poulet au curry Taï 6,00
Burrata, tomate sec et artichauts 9,30
Mini aloyau de porc au foie gras 6,20
Mini hamburger au Brie 5,00
Bouchée de morue avec samfaina 5,70
Canapé d'omelette 4,50
Pain à la tomate 2,55
Jambon ibérique 9,30/18,55

Desserts

Tarte Tatin 6,10
Tarte au chocolat 6,50
Tarte au fromage 6,30
Lasagne aux fruits rouges 6,10
Tiramisu 6,10
Maki fourré au mascarpone 6,30
Assortiment de fromages 8,85
Crème catalane 6,30
Tarte au citron 6,30

Jus de fruits naturels

1 Carotte, pomme et menthe 4,60
2 Kiwi, ananas et menthe 4,60
3 Orange et carotte 4,60
4 Citron, gingembre et menthe 4,60
5 Banane, raisin et pomme 4,60
6 Papaya, pamplemousse, framboise et lime 6,30

T.V.A. comprise

Tapas

Croquettes 4.50
Fried artichokes 4.50
Grilled artichokes and onions 6.00
Andalusian style fried fish 5.50
Marinated/salted anchovies 6.20
Fried potatoes in spicy Brava sauce 4.50
Grilled/breaded calamari 5.00
Tapa of the day 5.00
Smoked sardines with chilli 7.20
Asparagus tempura with Romesco sauce 6.00
Tuna tataki with guacamole 8.00
Foie gras and beef carpaccio 5.40
Grilled vegetables 5.40
Pimientos de Padrón 4.15
Casserole mini chorizos 4.15
Salted meat carpaccio 5.70
"Pulpa gallego" 10.30
Thai chicken curry 6.00
Burrata, dried tomato and artichokes 9.30
Mini fillet of pork and foie gras 6.20
Mini hamburger topped with Brie 5.00
Cod canapé topped with Samfaina 5.70
Spanish omelette brochette 4.50
Bread with tomato 2.55
Cured Iberian ham 9.30/18.55

Desserts

Tarte Tatin 6.10
Chocolate cake 6.30
Cheesecake 6.30
Red berries lasagne 6.10
Tiramisu 6.10
Mascarpone maki 6.30
Cheese selection 8.85
Catalan cream 6.30
Lemon pie 6.30

Freshly squeezed juices

1 Carrot, apple and mint 4.60
2 Kiwi, pinneapple and mint 4.60
3 Orange and carrot 4.60
4 Lemon, ginger and mint 4.60
5 Banana, black grape and apple 4.60
6 Papaya, grapefruit, raspberries and lime 6.30

VAT included

Cuines Santa Caterina

Repas du marché
à partager

Différents produits et types de cuisine
en fonction du temps d'élaboration

Plats du jour du lundi au samedi
Voir écran

	Légumes verts	Riz	Pâtes	Viande et protéines végétales	Poisson et fruits de mer	Oeufs
Végétarien	100 Salade de fromage de chèvre 8,90 101 Variété de tomates avec longes de thon 9,90 102 Salade de tomate et mozzarella 9,90 103 Salade verte au falafel 8,30 104 Hummus, babaganush et guacamole 9,90 105 Salade de jardin avec longes de thon 9,30 106 Asperges grillées à la sauce romesco 8,60	110 Riz sauvage aux légumes et sauce de moutarde 11,20 111 Riz de légumes au charbon 13,00	120 Ravioli aux champignons 10,80 122 Cous-Cous de légumes 10,30 123 Gnocchi au Talegio fromage et dés tomates 10,00	130 Curry de légumes verts et tofu 11,30	140 Tartare de saumon sauvage 15,00 141 Maguro tataki (8 un) 14,10 142 Pelée de saumon et de légumes 11,80 143 Ceviche de thon 9,80 144 Ceviche Nikei 9,80	150
Méditerranéen	200 Escalivada au fromage de chèvre 8,90 201 Petits légumes verts sautés 9,40 202 Crème de potirons 8,60 203 Poivrons de Padrón 8,90 204 Artichauts avec jambon et palourdes 13,00 205 Escudella (Bouillon de viandes et de légumes) 9,00 206 Haricots de Santa Pau avec encornets 13,60	210 Riz montagnard (champignons, poulet et saucisse) 17,00	220 Moussaka 10,00 221 Penne à la bolognaise 8,40 222 Tagliatelle avec des crevettes et piment 12,00	230 Copeaux de jambon ibérique 15,50 231 Rôti d'agneau désossé 15,00 232 Poulet fermier 15,00 233 Aloyau de bœuf 18,50 234 Magret de canard rôti avec échalottes 15,10 235 Saucisse avec haricots de Santa Pau et foie gras 12,45 236 Hamburguer sauce aux champignons avec frites 11,10	241 Grillade de turbot avec légume 17,80 242 Dourade avec tomates et oignes 15,20 245 Lotte avec romesco et palourdes 17,50 246 Morue à la moussoline d'ail 16,10 247 Cuisseaux sur le gril 10,20 248 Alaska saumon sauvage 14,50 249 Calamars avec pommes de terre et poivrons 11,00	251 Oeuf sur le plat avec encornets 13,60 252 Oeuf sur le plat avec pommes de terre et foin gras 13,60 253 Oeuf, pommes de terre et chioterra de Navarra 11,10 254 Oeuf avec jambon 10,00 255 Oeuf avec noir saucisse et champignons 12,00
Du Monde	300 Soupe de miso 8,40 301 Samurai roll (6 un) 9,30 302 Petits rouleaux aux légumes verts 7,50 303 Tempura de petits légumes verts 8,40	310 Riz frit au poulet, grosses crevettes et soja 10,40	320 Nouilles Yakisoba aux légumes verts et crevettes 9,75 321 Nouilles épicées 9,75	330 Poulet au curry Taï (piquant) avec du riz 13,50 331 Côtelettes de porc confitées au style pékinoise 14,00 332 Friands Gyoza de viande (4 un) 7,10 333 Brochette de poulet Yakitori 12,30	340 Spicy Salmon Roll (8 un) 9,60 341 Maki moriawase (8 un) 11,85 342 Nigiri moriawase (5 un) 8,35 343 Maki/Nigiri/Sashimi (17 un) 25,65 344 Sashimi moriawase (8 un) 14,10 345 Spicy tuna roll (6 un) 9,85 346 California roll (6 un) 8,85	350
Charbon	400 Provolone au four accompagné de tomates confites et pesto 9,30 401 Petits légumes avec Torta del Casar au four 9,90 402 Fromage Tomino au four avec champignons 9,30	410 Riz moelleux de homard (3 pax) 43,00 411 Riz fruits de mer 17,50	420 Fideuà 14,00	430 Jarret de cochon de lait rôti 23,00 432 Entrecôte bœuf 20,00 433 Côte de bœuf (1 kg) (2 pax) 49,60 435 Côte de porc ibérique carbone confit (2 pax) 28,00	441 Crevette impériale à l'ail 11,90 442 Moules à la vapeur 11,00 445 Hornard grillé 24,00 446 Pieuvre grillée 14,00	450

Desserts

Tarte Tatin 6,10
Millefeuille aux faits rouges 6,10
Tiramisu 6,10
Assortiment de fromages 8,85
Chocolat 6,30
Salade de fruits au jus d'orange 4,60
Glaces 4,60
Tarte au fromage 6,30
Maki fourré au mascarpone 6,30
Crème catalane 6,30
Tarte au citron 6,30

Jus naturels

1 Carotte, pomme et menthe 4,60
2 Kiwi, ananas et menthe 4,60
3 Orange et carotte 4,60
4 Citron, gingembre, menthe et la canne à sucre 4,60
5 Banane, raisin et pomme 4,60
6 Papaya, pamplemousse, framboise et lime 6,30

Take Away

Nous vous préparons
des plats à emporter

#cuinessantacaterina

IVA compris

Cuines Santa Caterina

Market food
to share

Different products and different cuisine styles
with different cooking times

Daily dishes from monday to saturday
Check the board

	Vegetables	Rice dishes	Pasta	Meat and vegetable protein	Fish and shellfish	Eggs
Vegetarian	100 Green salad with goat cheese au gratin 8,90 101 Assorted seasonal tomatoes and loin of tuna 9,90 102 Tomato salad with mozzarella 9,90 103 Green salad with falafel 8,30 104 Hummus, babaganush and guacamole 9,90 105 Garden salad with loin of tuna 9,30 106 Grilled asparagus with romesco sauce 8,60	110 Wild rice with vegetables with mustard sauce 11,20 111 Vegetable rice on coal 13,00	120 Mushroom stuffed ravioli 10,80 122 Couscous with vegetables 10,30 123 Gnocchi with Taleggio cheese and tomato 10,00	130 Tofu and vegetables curry 11,30	140 Wild salmon tartar 15,00 141 Maguro tataki (8 un) 14,10 142 Sauted salmon with vegetables 11,80 143 Tuna ceviche 9,80 144 Ceviche Nikei 9,80	150
Mediterranean	200 Escalivada with goat cheese 8,90 201 Sautéed vegetables 9,40 202 Pumkin cream 8,60 203 Pimientos del Padrón 8,90 204 Artichokes with ham and clams 13,00 205 Escudella (hot soup with meat and vegetables) 9,00 206 Santa Pau beans with baby squid 13,60	210 Country style rice (mushrooms, chicken and sausage) 17,00	220 Moussaka 10,00 221 Penne alla bolognese 8,40 222 Tagliatelle with prawns and chilli 12,00	230 Cured iberian ham 15,50 231 Roasted lamb with potatoes 15,00 232 Poultry chicken 15,00 233 Beef tenderloin 18,50 234 Roasted duck magret with scallions 15,10 235 Catalan sausage with baby beans and foie 12,45 236 Burger with mushroom sauce with chips 11,10	241 Grilled turbot with sautéed vegetables 17,80 242 Gilthead bream with tomato confit and mushrooms 15,20 245 Monkfish with Romesco and clams 17,50 246 Cod with garlic mousseline 16,10 247 Grilled razor-shell 10,20 248 Alaska wild salmon 14,50 249 Calamari with potatoes and peppers 11,00	251 Fried egg with baby squid 13,60 252 Fried egg with potato and foie 13,60 253 Egg, potato and Chiotorra from Navarra 11,10 254 Egg with ham 10,00 255 Egg with black sausage and mushrooms 12,00
Of the World	300 Miso soup 8,40 301 Samurai roll (6 un) 9,30 302 Vegetable roll with sweet and sour sauce 7,50 303 Vegetable tempura 8,40	310 Cantonese style fried rice 10,40	320 Yakisoba noodles with vegetables and prawns 9,75 321 Spicy noodles 9,75	330 Thai chicken curry (spicy) with rice 13,50 331 Beijin style pore ribs 14,00 332 Gyoza (Japanese style meat dumpling) (4 un) 7,10 333 Chicken Yakitori 12,30	340 Spicy Salmon Roll (8 pcs) 9,60 341 Maki moriawase (8 pcs) 11,85 342 Nigiri moriawase (5 pcs) 8,35 343 Maki/Nigiri/Sashimi (17 pcs) 25,65 344 Sashimi moriawase (8 pcs) 14,10 345 Spicy tuna roll (6 pcs) 9,85 346 California roll (6 pcs) 8,85	350
Charcoal-oven	400 Roasted provolone cheese with tomato confit and pesto 9,30 401 Roasted vegetables with Torta del Casar 9,90 402 Roasted Tomino cheese with mushrooms 9,30	410 Rice with lobster (3 pax) 43,00 411 Seafood rice 17,50	420 Fideuà 14,00	430 Roasted suckling pig leg 23,00 432 Beef steak 20,00 433 Ox T-bone steak (1 kg) (2 pax) 49,60 435 Oven-roasted Iberian pork rib (2 pax) 28,00	441 Shrimps in garlic sauce 11,90 442 Steamed mussels 11,00 445 Grilled lobster 24,00 446 Grilled octopus 14,00	450

Desserts

Tarte Tatin 6,10
Red berries lasagne 6,10
Tiramisu 6,10
Cheese selection 8,85
Chocolate 6,30
Assorted seasonal fresh fruit with orange juice 4,60
Ice cream and sorbets 4,60
Cheesecake 6,30
Mascarpone maki 6,30
Catalan cream 6,30
Lemon pie 6,30

Fresh juices

1 Carrot, apple and mint 4,60
2 Kiwi, pinneapple and mint 4,60
3 Orange and carrot 4,60
4 Lemon, ginger, mint and cane sugar 4,60
5 Banana, black grape and apple 4,60
6 Papaya, grapefruit, raspberries and lime 6,30

Take Away

We prepare
to take

#cuinessantacaterina

VAT included