

FR



EL SOCARRAT

OPEN FIRE KITCHEN



Today marks the launch of our new Mediterranean inspired food restaurant, wood-fired grill and of course our signature rices in paella! 100% Flamed

ENJOY

TO SHARE OR NOT TO SHARE
that is the question

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ESPAGNOLES « PREMIUM CUT » ET SON MANCHEGO 12 MOIS	20
PALOURDES CUITES AU FOUR JOSPER	17
MOULES SELON SAISON	19
PETITS POIS FRAIS SAUTÉS SUR BRAISE, JAMBON IBÉRIQUE, ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE	15
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT, GASPACHO VERT	16
POULPE GRILLÉ ET MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR	19
LÉGUMES GRILLÉS AU ROBATA FAÇON « ESPENCAT »	13
SAUTÉ DE CHAMPIGNONS ET MORILLES, SAUCE FOIE GRAS ET ŒUF POCHÉ	17
HUÎTRES AU ROBATA, WAGYU FLAMBÉ	22
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE	15
OS À MOELLE CUIT AU JOSPER	14

PLATS

ENTRECÔTE RUBIA GALLEGA GRILLÉE AU ROBATA, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BŒUF, SAUCE AU CHOIX	36
CHÂTEAUBRIAND (POUR 2 COUVERTS), FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BŒUF, SAUCE AU CHOIX	PP 37
COQUELET « EL SOCARRAT », FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BŒUF, SAUCE HARISSA	26
CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'OLIVE ET COULIS DE POIVRONS DE PIQUILLO	29
AGNEAU CUIT 8 HEURES AU CURRY MASSAMAN, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS	29
BAR GRILLÉ, SAUCE MOUSSELINE ET SPAGHETTI DE COURGETTE	30
RAVIOLES DE POTIRON ET TRUFFES, CRÈME DE BEAUFORT	22



ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE FAÇON JOËL ROBUCHON	4
ÉPINARDS FRAIS	4
PANAIS GRILLÉS AU MI BRASA	5
FRITES MAISON CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF	4
SUCRINES BRAISÉES ET PARMESAN	4
POIVRONS DE PIQUILLO CUIITS AU JOSPER	5

Sauces

BÉARNAISE	3
ARCHIDUC	4
JUS DE VIANDE	3
POIVRE	3

Paella 'El Socarrat'



VIVA THE SOCARRAT

THE CRISPY CARAMELIZED LAYER OF STOCK THAT FORMS AT THE BASE OF THE TRADITIONAL PAELLA PAN.
SERVED STRAIGHT TO THE TABLE, TO BE ENJOYED IN COMPANY – GRAB A SPOON AND DIG IN !!! ENJOY !
MIN 2 PEOPLE :

PAELLA AU HOMARD ENTIER	32 PP
PAELLA DU CHEF	25 PP
L'AMOUR D'UN CHEF POUR SA FEMME (CHORIZO, SAUCISSES, POULET, HARICOTS, ARTICHAUTS)	
PAELLA DU MOMENT	PRIX DU JOUR

DESSERTS

PAIN PERDU ET SA GLACE DU MOMENT	12
CHEESECAKE AU THÉ MATCHA ET CROÛTE OREO	10
DAME BLANCHE	10
COOKIE DOUGH, GLACE VANILLE ET CAMEL AU BEURRE SALÉ	11
DESSERT DU MOMENT	10

TO FINISH IN BEAUTY

EXPRESSO MARTINI CAFÉ MARULA, COFFEE, VODKA 42 BELOW, SUGAR	12
WHITE RUSSIAN CAFÉ MARULA, VODKA 42 BELOW, HEAVY CREAM	10
POLPOTE N°2 FRANGELICO, VANILLA ICE CREAM, EXPRESSO	10

menu