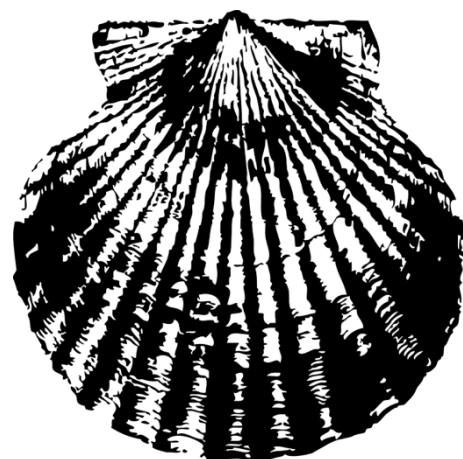


Para picotear

Nuestras patatas bravas <i>Les nostres braves</i>	5€
Boquerones marinados en lima <i>Seitons marinats amb llima</i>	6€
Anchoas 00 <i>Anchoves 00</i>	13€
Bombón de rabo de toro "Croqueta" <i>Bombó de cua de bou "Croqueta"</i>	2,3€
Ostra francesa <i>Ostra francesa</i>	3€/u
Ostra tuneada by Le Ciel <i>Ostra tunejada by Le Ciel</i>	3,5€/u



Los fines de semana disfruta de los mejores aperitivos y copas

Els caps de setmana gaudeix dels millors aperitius i copes

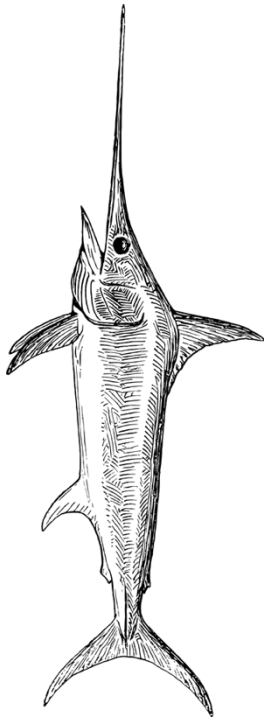
-11,30 a 13,00h-

Antes del servicio

Para seguir disfrutando



Pil pil de tomates con ventresca <i>Pil pil de tomàquets amb ventresca</i>	10€
Jamón Ibérico <i>Pernil ibèric</i>	15,5€
Ensalada de queso del día y nueces <i>Amanida de formatge del dia i nous</i>	10€
Mejillones al estilo Le Ciel o vapor <i>Musclos al nostre estil o al vapor</i>	9€
Taco al puro estilo MEX <i>Taco a l'estil MEX</i>	6,5€
Lingote 24K de foie <i>Lingot 24K de foie</i>	13€
Gyozas al estilo pekinés <i>Gyozas a l'estil pequinès</i>	11€
Falso risotto <i>Fals risotto</i>	16€
Calamares de costa rebozados <i>Calamars de costa arrebossats</i>	13€



Para los amantes del Mar

Tartar de salmón o atún <i>Tàrtar de salmó o tonyina</i>	12€
Tartar de vieiras y gamba roja <i>Tàrtar de vieira i gamba vermella</i>	17€
Ceviche de dorada y gamba roja con maracuyá <i>Ceviche d'orada, gamba vermella i maracuyà</i>	15€
Crujiente de merluza en pan bao <i>Cruixent de lluç amb pa bao</i>	9,5€
Corvina salvaje <i>Corbina salvatge</i>	14€
Pulпитos con parmentier y trufa <i>Popets amb parmentier i tòfona</i>	14€

Los mediodías, disfruta de nuestras paellas y cem i tomba

Els migdies gaudeix de les nostres paelles i cem i tomba

- 21€/persona - 25€/persona -
(Mínimo 2 pers.)

Para los más carnívoros

Steak tartar de carne ecológica <i>Steak tàrtar de carn ecològica</i>	15€
Canelón trufado <i>Caneló trufat</i>	12€
Costillar ibérico con base de mermelada <i>Costellam ibèric amb una base de mermelada</i>	14,5€
Tataki de carne madurada con demi glace <i>Tataki de carn madurada</i>	16€
Toro de lidia en estofado <i>Bou de lidia estofat</i>	16€



