

VINS ROUGES RED WINES

FRUITÉ ET GOURMAND FRUITY AND JUICY

Vi del Mas, Celler Comunica, Montsant, Catalunya, Organic Garnatxa, Syrah	22,65€
Equilibrista, Catalunya Syrah, Cariñena, Garnatxa	33,95€
Bellmunt, Mas d'en Gil, Priorat, Organic Garnatxa	32,95€
Pétalos de Bierzo, Palacios, Bierzo Mencía	35,00€

AVEC DU CARACTÈRE WITH CHARACTER

Toc de Solergibert, Pla de Bages Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	20,60€
Los Cantos, Torremilanos, Rib. del Duero, Organic Tempranillo	26,80€
Formiga de Vellut, Priorat, Organic Garnatxa, Carinyena, Syrah	32,95€
Dido, La Universal, Montsant, Organic Garnatxa, Syrah Merlot, Cabernet	32,95€
Muga Crianza, Rioja Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo	40,15€
Martinet Bru, Mas Martinet, Priorat - Organic Garnatxa, Cariñena, Syrah, Cabernet	44,30€
Emilio Moro, Ribera del Duero Tinto Fino	44,30€

PUISSANT POWERFULL

Marqués de Riscal Reserva, Rioja Tempranillo, Graciano, Mazuelo	35,00€
Abadía Retuerta Sel. Especial, VT de Castilla y León Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah	40,15€
Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero Tinto Fino	61,00€
Muga Selección Especial, Rioja Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo	62,00€
Clos Galena, Priorat - Organic Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon	69,00€
Roda I, Rioja Tempranillo	69,00€
Clos Martinet, Mas Martinet, Priorat - Organic Garnatxa negra, Carinyena, Syrah, Cabernet	105,00€

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

NOTRE SÉLECTION OUR SELECTION

Chivite Rosado, Navarra Garnacha	19,55€
Torelló "Rosa d'abril", Penedès - Organic Macabeu, Malvasia, Syrah	24,70€
M de Minuty Rosé, Côtes de Provence Garnatxa, Cinsault, Syrah	40,15€
Confidentielle Rosé, S. André de Figuières - Organic Mourvèdre, Cinsault, Garnatxa	59,00€

PAIN ET COUVERT: 1,90 €
TVA COMPRISE

Ouvert tous les jours. Cuisine non-stop de midi à minuit. Déjeuner. Dîner. Tapas. Tea time. After work. Cocktails. De plus, vous pouvez profiter de notre bar à vin et cocktails, le Vistro49, situé à 5 mètres de la Plassohla (de l'autre côté du hall de l'hôtel) pour l'apéritif ou le digestif suivant vos envies.

VINS BLANCS WHITE WINES

LÉGER ET FRAIS LIGHT AND CRISP

K-Naia, Bodega Naia, Rueda Verdejo	19,55€
Marta Cibelina, Federico Lucendo, Castilla La Mancha, Organic Viognier, Chardonnay	22,65€
Bouquet d'Alella, Alella, Catalunya, Organic Pansa blanca, Garnatxa blanca	24,70€
Auzells, Bodegas Tomàs Cusiné, Costers del Segre Macabeu, Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling, Albariño	27,80€
Eòlic, Àrid vins, Penedès - Organic Sauvignon blanc	29,85€
Pazo Señorans, Rías Baixas Albariño	32,95€
Can Credo, Celler Credo, Penedès - Organic Xarel-lo	37,10€
Fransola, Torres, Penedès Sauvignon blanc	46,35€

COMPLEXE ET AVEC CARACTÈRE COMPLEX AND BODIED

Gran Crisalys, Torelló, Penedès - Organic Xarel-lo, Chardonnay	26,80€
Blanc d'Orto, Orto Vins, Montsant - Organic Garnatxa blanca	31,95€
Artigas, Mas Alta, Priorat Garnatxa blanca, Macabeu, Pedro Ximénez	49,45€
Milmanda, Torres, Conca de Barberà Chardonnay	95,00€

CAVA & CHAMPAGNE BULLES BUBBLES

BULLES D'ICI BUBBLES FROM HERE

Rimarts - Organic Macabeu, Parellada, Xarel-lo	24,70€
Raventós i Blanc "De Nit" Rosado - Organic Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Monastrell	32,95€
Recaredo, Terrers - Organic Xarel-lo, Macabeu, Parellada	47,40€
Gran Torelló 2009 Xarel-lo, Macabeu, Parellada	56,00€

BULLES DE LÀ-BAS BUBBLES FROM AWAY

Mumm Cordon Rouge Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	64,00€
Mumm Rosé Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	86,00€
Billecart Salmon Blanc de Blancs Grand Cru Chardonnay	135,00€
Dom Perignon 2009 Chardonnay, Pinot Noir	282,00€

BREAD AND COVER: 1,90 €
VAT INCLUDED

Open daily. The kitchen is open from 12 noon to 12 midnight every day of the week, making it the perfect meeting place for lunch, mid-afternoon tapas, tea time, an after-work bite or an informal dinner, cocktails. After La Plassohla, you can visit our Vistro (located in the same building, just five metres away) and have a glass of wine or a drink from our sommelier's recommendations.

la plassohla

CAFE TAPAS RESTAURANT

BIENVENUE

Notre cuisine est globale, reflet de différentes traditions et cultures, en plus de la nôtre, où les produits de saison sont protagonistes. Nous souhaitons vous faire voyager pour découvrir, à travers les tapas et les petits plats que nous présentons, les nuances et les notes qui vous plairont et vous surprendront. Un voyage de textures et saveurs qui commence maintenant.

Merci de votre visite.

WELCOME

Our cuisine is global, reflecting a variety of traditions and cultures in addition to our own, with seasonal produce as the star. We want to take you on a journey of discovery through tapas and small plates full of fun and surprising nuances. A journey of textures and flavours that starts now.

Thank you for your visit.



Anchovies avec "boquerones" (6 unités) Anchois and boquerones (anchois frais) with bread and tomato (6 units)	12,35€
Assortiment de fromages artisanaux avec toasts et marmelade de tomate Assortment of artisan cheeses with toasts and tomato marmalade	13,00€
Saumon suke à l'avocat et au gingembre Suke salmon with avocado and ginger	9,50€
Ensaladilla (salade maison) Ensaladilla (creamy house salad)	8,00€
Bourgeons de style César Caesar style buds	13,50€
Salade avec burrata et 4 tomates Salad with burrata and 4 tomatoes	13,50€
Tartare de thon Tuna tartare	14,00€
Cebiche de crevettes et maïs Prawn ceviche with sweetcorn	14,00€
Huîtres au naturel ou avec sauces (3 unités) Natural oysters or in sauces (3 units)	12,35€
Pain de verre à la tomate Glass bread with tomato	4,90€
Iberian jambon avec pain à la tomate (95 g) Iberian ham with bread and tomato (95 g)	30,40€
Gaspacho de tomates et pêches avec thon mariné et « roches » d'Idiazábal Tomato and peach gaspacho with marinated bonito and Idiazábal rocks	12,00€

ENTRÉES FROIDES

COLD DISHES



DE LA MER



FROM THE SEA

Morue à la catalane avec chutney de mangue et praliné salé Catalan-style cod with mango chutney and salty praline	13,90€
Coquilles Saint-Jacques avec Parmentier de vitelotte, son miso croustillant et ananas rôti Scallops with purple-potato parmentier, crunchy cracker, miso and roasted pineapple	17,00€
Calamar à la braise et sauce de son encre, céleri et cornichons Braised calamari and sauce of his ink, celery and pickles	16,00€
Moules marinière Mussels à la mariniera	11,00€

Steak tartare et pommes de terre paille Steak tartare and straw potatoes	15,50€
Cochon de lait Hanoi Suckling pig Hanoi	18,50€
Entrecôte mûrie (250 g) Café de Paris Matured Entrecote (250 g) Café de Paris	24,20€
Burger de boeuf angus (200 g) Angus beef burger (200 g)	22,00€
Épaule d'agneau à basse température, humus et chips d'aubergine Slow-cooked shoulder of lamb, hummus and aubergine crisps	18,00€

VIANDES

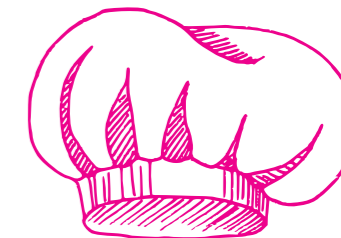
MEAT



Certains ingrédients peuvent être remplacés par d'autres produits de saison. Veuillez indiquer si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires svp.
Service en terrasse supplément 10%.

Some ingredients may change due to seasonal availability. If you are allergic or intolerant please let us know.
Service at terrace extra 10%.

Sandwich de jambon iberique et fromage avec frites Cheese and iberian ham sandwich with chips	9,80€
Aubergines avec soubressade et fromage à pâte persillée Aubergine with sobrassada and blue cheese	11,00€
Flamencuchen à la mexicaine Mexican flamencuchen	14,50€
Tagliatelles « Cipriani » à la truffe noire et au parmesan Tagliatelle Cipriani with black truffle and Parmesan	13,40€
Riz "socarrat" de langoustines avec son émulsion Rice "socarrat" crayfish and its emulsion	18,05€
Omelette "à la minute" de boudin noir et aioli au miel Black sausage omelette "à la minute" and honey alioli	12,35€
Quesadillas scamorza avec haricots et chorizo (3 unités) Quesadillas "scamorza" with kidney bean and chorizo (3 units)	15,00€



NOS SUGGESTIONS

OUR SUGGESTIONS

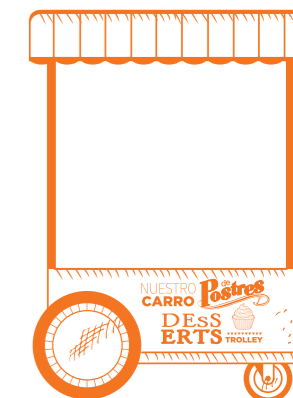
FRITURES

FRIED



Croquettes de jambon (3 unités) Ham croquettes (3 units)	7,20€
Croquettes de crevettes (3 unités) Shrimp croquettes (3 units)	8,25€
Boulettes de boeuf et fromage avec choclo (4 unités) Beef and cheese with choclo dumplings (4 units)	10,30€
Patatas bravas (pommes de terre à la sauce piquante) Patatas bravas (fried potatoes in spicy sauce)	7,20€
Fish N'Chips de morue Fish & chips (cod)	12,50€
Crevettes croustillantes avec mayonnaise aux agrumes (5 unités) Crunchy shrimp with citrus mayonnaise (5 units)	17,50€

NOTRE OUR CHARIOT DES TROLLEY DESSERTS



Nous vous présentons des vins spécialement sélectionnés par notre sommelier parmi lesquels vous trouverez plusieurs vins écologiques et de domaines peu connus mais qui sont de véritables petits bijoux. Vous disposerez également d'un large éventail de vins réputés, cavas et champagnes.

We have a wine list specially selected by our sommelier that features several organic wines and hidden gems from little-known wineries. There is also a healthy number of well-known wines, cavas and champagnes.

EFFERVESCENTS SPARKLING

Cava Brut Nature Rimarts - Organic • Xarel-lo, Macabeu, Parellada	6,20€
Cava Brut Rosé de Nit - Organic • Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Monastrell	8,25€
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut • Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	10,30€

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

Torelló "Rosa d'abril" - Penedès, Catalunya - Organic • Macabeu, Malvasia, Syrah	6,20€
--	-------

VIN DOUX SWEET WINE

MR, Telmo Rodríguez - Málaga, Andalucía • Moscatel	5,15€
Dolç Mataró, Alta Alella - Catalunya - Organic • Monastrell	6,20€

VIN BLANC WHITE WINE

Bouquet d'Alella - Alella, Catalunya - Organic • Pansa blanca, Garnatxa	5,15€
Marta Cibelina - Castilla La Mancha - Organic • Viognier, Chardonnay	5,15€
Gran Crysalis, Torelló - Penedès, Catalunya - Organic Xarel-lo, Chardonnay	6,20€

VIN ROUGE RED WINE

Toc de Solergibert - Pla de Bages, Catalunya Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon	5,15€
Vi del Mas - Montsant, Catalunya - Organic Garnatxa, Syrah	5,15€
Los Cantos, Torremilanos - Ribera del Duero, Castilla y León - Organic Tempranillo	6,20€

AU VERRE

BY THE GLASS

