

# BISTRO HELENA

## APPETIZERS / POUR COMMENCER

Amélie Fines de Claire oysters N°3 Especial (1p) <i>Huître Amélie Fines de Claire</i>	M · ML · P	5
Iberian ham with tomato-rubbed bread (80 gr) <i>Jambon ibérique, pain à la tomate (80 g)</i>	G · C	28
Roasted chicken croquette (1p) <i>Croquette de poulet rôti (1 u.)</i>	G · L · H	3
Cod brandade fritters (1p) <i>Beignet de brandade de morue (1 u.)</i>	G · L · P · AJ	2
Cantábrian Anchovies 00 <i>Anchois de Cantabrie</i>	P	20
Tomato-rubbed bread <i>Pain à la tomate</i>	G	4

## STARTERS / ENTRÉES

Zucchini carpaccio with prawns, mushrooms and mató cheese <i>Lamelles de courgettes, crevettes, champignons et fromage mató</i>	L · M · ML	15
Cream of peas from Maresme with Iberian ham and black truffle <i>Crème de petits pois du Maresme, jambon ibérique et truffe noire</i>	M · ML · C	16
Fried eggs with lobster and potato rosti <i>Œufs au plat, homard et pomme de terre rôtie</i>	C · P · L	19
Tuna tartar with avocado and heart of tomato <i>Tartare de thon, avocat et cœur de tomate</i>	P · S	18
Green-bean salad with mango chutney and honey vinaigrette <i>Salade de haricots verts, chutney à la mangue et vinaigrette au miel</i>	FS · SJ	12
Raviolis with tender braised beef, ricotta cheese and spinach <i>Raviolis crémeux au bœuf, ricotta et épinards</i>	G · L · H	14
Mi-cuit Foie with reduction of Pedro Ximénez <i>Lingot de foie mi-cuit au Pedro Ximénez</i>	G	19

G Gluten / *Gluten*  
L Milk / *Du lait*  
H Egg / *Oeuf*  
P Fish / *Poisson*

FS Nuts / *Noix*  
AJ Garlic / *Ail*  
M Seafood / *Fruits de mer*  
ML Molluscs / *Mollusques*

C Pork / *Porc*  
SJ Soy / *Soja*  
A Celery / *Céleri*  
MZ Mustard / *Moutarde*

CH Peanuts / *Cacahuètes*  
AL Lupines / *Lupins*  
S Sesame / *Sésame*  
SF Sulphites / *Sulfites*

Please indicate any intolerance to propose the best alternative.

*Merci de nous indiquer vos possibles intolérances alimentaires afin que l'on puisse vous offrir la meilleure alternative.*

## MAIN COURSE / PLATS

Cod gratin “Helena style” <i>Morue gratinée “façon Helena”</i>	P · AJ	23
Suquet fish stew with Cantabrian hake and baby cuttlefish <i>Suquet de merlu de Cantabrie et chipirons</i>	G · M · ML · P · A · AJ · FS	26
Grilled Sea bass with spring mushrooms <i>Courbine au four à la braise, champignons de printemps</i>	P · M · ML	25
Rice with shrimp, catalán sausage and honey “alioli” <i>Riz aux carabineros, boutifarre de Perol et aioli au miel</i>	P · M · ML · C · AJ	23
Green asparagus risotto with nuts and tempura of sage <i>Risotto aux asperges vertes, noix et tempura de sauge</i>	L · FS	18
Veggie fricandeau with porcini and fairy ring mushrooms <i>Fricandó aux légumes, bolets et marasmes des Oréades</i>	G · FS · AJ	17
Classic steak tartare <i>Steak tartare classique</i>	G · L · H · MZ	20
Roast chicken with catalán style crayfish <i>Coquelet rôti et langoustines à la catalane</i>	G · FS · ML	26
Crispy piglet with spiced quince <i>Cochon de lait croustillant et coing épicé</i>	C · FS	24
Duck meatballs with pears and hazelnut praline <i>Boulettes de canard aux poires et praliné de noisettes</i>	L · H · G · FS	19
Beef tenderloin with Périgord sauce <i>Faux-filet de bœuf à la Périgord</i>		26

## GARNISH / ACCOMPAGNEMENT 3

Parmentier of truffled potato (U) | Charcoal vegetables | French fries  
*Parmentier de pomme de terre à la truffe (U) | Légumes au charbon végétal | Frites maison*

## DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée foam <i>Mousse de crème catalane</i>	G · L · H · FS	7
Fresh cheese and honey <i>Mel i mató maison</i>	G · L · FS	8
Carob and almond coulant <i>Coulant aux caroubes et aux amandes</i>	G · L · H · FS	7
Chocolate fritters <i>Beignets au chocolat</i>	G · L · H	7
Strudel with cream and seasonal fruit <i>Mille-feuille à la crème, fruits de saison</i>	G · L · H	8
Vanilla flan <i>Flan à la vanille</i>	GL · H · FS	7
Selection of Catalan Cheeses <i>Sélection de fromages catalans</i>	G · L · FS	12

## VERMOUTH, SHERRIES & OPORTOS

Yzaguirre Blanco, Noilly Prat Blanco, Yzaguirre Rojo	10€
Miró Rojo Pasión, Carpano Antica Formula	10€
Fino la Ina, Manzanilla La Pepa	10€
Pedro Ximénez Lustau San Emilio, Oporto	10€
Niepoort Tawny	10€

## NATIONAL & CRAFT BEER/ BIÈRE NATIONALE ET ARTISANALE

Cerveza de tirador 30cl/50cl	4€ 6€
Estrella Galicia, Estrella Galicia 0.0	5€
Estrella Galicia 1906	6€
Barcelona Beer	5€
La Bella Lola	6€
La Niña Barbuda	6€

## CAVA & CHAMPAGNE

Juvé & Camps Cinta Purpura D.O. CAVA	6€
Veuve Cliquot Brut Yellow Label	14€

## WHITE WINE / VIN BLANC

Pazo das Bruxas   D.O. Rias Baixas	6€
Fenomenal   D.O. Rueda	5€
Can Feixes Blanc Selección   D.O. Penedès	5€
Jaspí Blanc   D.O. Terra Alta	5€

## ROSÉ WINE / VIN ROSÉ

Aurora Rosé / D.O. Penedès	5€
----------------------------	----

## RED WINE / VIN ROUGE

El Inquilino Crianza / D.O.C. Rioja	6€
Jaspi Negro / D.O. Montsant	6€
Scala Dei / D.O.C. Priorat	6€

## SIGNATURE COCKTAILS 14€

### DOLCE VITA

Vodka Umeshu, Red Fruit & lemon  
*Vodka Umeshu, fruits rouges et citron*

### GOOD VIBES

Sipsmith Gin, Raspberry, lime & roses  
*Sipsmith Gin, framboise, citron vert et roses*

### EL CHAPO

Mezcal Vida, Mango, Jalapeño Pepper & Lime  
*Mezcal Vida, mangue, piment jalapeño et citron vert*

### GALA DALÍ

Martini Bianco, Campari, Lime, Orange and Rosé Cava  
*Martini Bianco, Campari, Lime, Orange et Rosé Cava*

### MARGARITA DE TAMARINDO

Tequila, Tamarind & Lemon  
*Tequila, Tamarin et Citron*

### OUR GIMLET

Gin Mare, Italicus, Butterfly Pea, Bergamot Liqueur & Lemon  
*Gin Mare, Italicus, pois papillon, liqueur de bergamote et citron*

### MANUYA

Ron Flor de caña, Passion Fruit Boiron Melon Juice & Lime  
*Ron Flor de caña, jus de melon et fruit de la passion Boiron Melon*

### MACHUPICHU

Pisco Demonio de los Andes, Tonka & Cinnamon Bitter, White Egg & Lemon  
*Pisco Demonio de los Andes, Tonka et cannelle amère, œuf blanc et citron*

### RON AMOUR

Ron Flor de Caña, Blackberries Boiron, Lemon & Coconut Foam  
*Ron Flor de Caña, Moiré Boiron, Mousse Citron & Noix de Coco*