



L'ACCENT  
CATALAN

Bar à Tapas Gastronomique  
& Oenologique

# 菜單

## 加泰羅尼亞味道

<b>鯷魚和鳳尾魚拼盤</b> 鯷魚和科利烏爾鳳尾魚，配以烘烤過的紅辣椒食用	21,00 歐元
<b>加泰羅尼亞式拼盤</b> 蒸熟的新鮮蔬菜、曼徹格奶酪、番茄火腿麵包、番茄鳳尾魚麵包、燴菜和法式蔬菜沙拉	21,50 歐元
<b>農家烤肉</b> 蒸熟的新鮮蔬菜、西班牙辣香腸、特魯埃爾火腿、黑腳豬火腿、加泰羅尼亞細香腸和法式蔬菜沙拉	22,50 歐元
<b>加泰羅尼亞傳統美食</b> 西班牙辣香腸、半熟曼徹格奶酪、烤碎麵包塊和蒜醬	23,00 歐元
<b>烤腌肉</b> 西班牙辣香腸、特魯埃爾火腿、黑腳豬火腿、煙燻鴨胸和燉煮填滿鵝肝醬的鴨胸	24,00 歐元
<b>黑腳豬烤肉——Bellota de Jabugo火腿</b> 番茄黑腳豬火腿麵包	27,00 歐元

## 西班牙雜燴菜飯

必須提前24小時預訂  
最少2人/每人的價格

<b>肉菜飯</b> 米飯、新鮮蔬菜、西班牙辣香腸、雞肉、香腸和培根	20,00 歐元
<b>西班牙什錦海鮮飯</b> 米飯、新鮮蔬菜、西班牙辣香腸、雞肉、蛤蜊、貽貝、蝦、魷魚和海螵蝦	22,00 歐元
<b>海鮮飯</b> 米飯、新鮮蔬菜、蛤蜊、貽貝、蝦、魷魚和三種新鮮魚肉 (魚的種類視每日捕撈情況而定)	24,00 歐元
<b>皇家肉菜飯</b> 米飯、新鮮蔬菜、蛤蜊、對蝦、貽貝、蝦、魷魚、海螵蝦、扇貝和半隻龍蝦	34,00 歐元

## 傳統餐前小吃

<b>番茄火腿麵包</b> 番茄、蒜醬，再放上塗有墨西哥辣椒的特魯埃爾火腿	5,90 歐元
<b>番茄西班牙辣香腸麵包</b> 番茄、蒜醬，再放上西班牙辣香腸	5,90 歐元
<b>番茄鳳尾魚麵包</b> 番茄、蒜醬，再放在醋中浸漬過煮白脫鹽的鯷魚	5,90 歐元
<b>玉米粉圓餅</b> 土豆、洋蔥煎蛋卷	4,90 歐元
<b>烤對蝦</b> 對蝦在煎餅用淺鍋上烹製，配以蜂蜜和鮑魚食用	7,20 歐元
<b>對蝦澆上法國茴香酒點燃后端到桌子上</b> 對蝦在煎餅用淺鍋上烹製，澆上法國茴香酒點燃后端到桌子上	7,50 歐元
<b>烤烏賊</b> 烏賊在煎餅用淺鍋上烹製，配以鮑魚食用	7,90 歐元
<b>美味魷魚</b> 魷魚外部抹上番茄醬，配以鮑魚食用	6,90 歐元
<b>平底鍋煎蛤蜊</b> 新鮮的蛤蜊外面抹上歐芹醬	7,40 歐元
<b>燴菜</b> 新鮮的地中海蔬菜經過烤炙：胡椒、小胡瓜、紅洋蔥和番茄	6,20 歐元
<b>帕塔塔斯蒜泥蛋黃醬</b> 土豆經過烤箱烘烤，配以自製的蒜醬食用	5,20 歐元
<b>豬頰肉</b> 豬頰肉浸泡在白葡萄酒中，配以橄欖食用	7,90 歐元
<b>Emincé雞肉</b> 雞肉切成薄片，浸泡在檸檬和大蒜中	6,90 歐元
<b>燴菜飯</b> 藏紅花飯，帶有新鮮的蔬菜	5,90 歐元
<b>Picoulat肉丸</b> 鮮嫩的肉丸，外面放上一層番茄醬，再配上蘑菇和牛肉醬	6,90 歐元
<b>加泰羅尼亞章魚</b> 章魚、番茄、小胡瓜、辣椒和芳香草	6,90 歐元

## 招牌菜

<b>貽貝澆蒜泥蛋黃醬</b> 烤貽貝澆上蒜泥蛋黃醬，再放上一層麵包碎屑	9,50 歐元
<b>Cassollette Argelésienne</b> 貽貝、蛤蜊、魷魚和對蝦外面放上龍蝦湯汁奶油沙司	19,00 歐元
<b>伊比利亞黑豬排</b> 伊比利亞黑豬排、普羅旺斯番茄和四季豆	17,00 歐元

## 配菜

<b>熱蔬菜大雜燴</b> 蒸熟的新鮮季節性蔬菜	18,50 歐元
<b>什錦沙拉</b> 法式蔬菜沙拉、番茄和黃瓜沙拉，淋上色拉調味汁	7,50 歐元
<b>番茄沙拉配魯西榮草</b> 番茄、牛至、羅勒、巴紐爾斯醋和加泰羅尼亞鹽之花	7,50 歐元

## 沙拉

<b>溫熱的山羊乳干酪</b> 新鮮的山羊乳干酪、烤麵包、蜂蜜、新鮮的蔬菜和法式蔬菜沙拉	18,50 歐元
<b>極品沙拉</b> 陶罐鵝肝醬、熏鴨肉、新鮮蔬菜和法式蔬菜沙拉	21,00 歐元
<b>海鮮沙拉</b> 烏賊、鳳尾魚、魷魚、蛤蜊、對蝦、蝦、新鮮的魚肉（魚的種類視每日捕撈情況而定）、新鮮的蔬菜和法式蔬菜沙拉	23,00 歐元
<b>肉和海鮮沙拉</b> 熟肉、檸檬白切雞、新鮮的魚肉（魚的種類視每日捕撈情況而定）、對蝦、蝦、蛤蜊、新鮮蔬菜和法式蔬菜沙拉	23,00 歐元

## 特色餐前小吃

我們還供應其他精品特色餐前小吃，均採用新鮮食材製作而成。

美味的靈感來源（季節）。

您每周都可以在菜單上看到新的推薦菜品。

## 奶酪

<b>奶酪拼盤</b> 熟曼徹格綿羊奶酪、半熟的曼徹格山羊奶/牛奶/綿羊奶酪、新鮮的山羊乳干酪、蜂蜜、堅果、無花果醬和烤麵包	10,50 歐元
-------------------------------------------------------------------	----------



L'ACCENT  
CATALAN

Bar à Tapas Gastronomique  
& Oenothèque

# 酒水菜單

## 起泡葡萄酒

	小份	大份	瓶
干型卡瓦起泡酒	60歐元	10,00歐元	24,00歐元
桃紅卡瓦起泡酒	6,50歐元	11,00歐元	26,00歐元
簡雷昂卡瓦起泡酒 (家族高級珍藏)	-	-	34,00歐元
皇家基爾(卡瓦起泡酒)	7,50歐元	11,50歐元	-
杜茲香檳酒	-	-	58,00歐元

## 開胃酒

基爾酒(白葡萄酒)	5,50歐元
里韋薩特麝香甜白葡萄酒	5,50歐元
莫里葡萄酒	5,50歐元
巴紐爾斯(紅/白)	5,50歐元
亨利·巴度安苗香酒	6,50歐元
家釀桑格里亞酒(玻璃杯)	5,50歐元
家釀桑格里亞酒(1升壺)	24,00歐元

## 純果汁

梨汁	4,50歐元
蘋果汁	4,50歐元
橙汁	4,50歐元
覆盆子汁	4,50歐元
紅葡萄酒	4,50歐元
草莓汁	4,50歐元
白桃汁	4,50歐元
白葡萄酒	4,50歐元
魯西榮杏汁	4,50歐元

## 推薦葡萄酒

	玻璃杯	1/4升	1/2升
<b>桃紅葡萄酒</b>			
<b>Gris de Grenache</b> 席拉葡萄和黑歌海娜葡萄	5,50歐元	9,00歐元	16,00歐元
<b>Lasfons酒莊</b> 席拉葡萄、佳麗釀葡萄和黑歌海娜葡萄	5,50歐元	9,00歐元	16,00歐元
<b>白葡萄酒</b>			
<b>帕提克特釀</b> 索維農葡萄、維歐尼葡萄、霞多麗葡萄、馬卡貝奧葡萄和白歌海娜葡萄	5,50歐元	9,00歐元	16,00歐元
<b>麝香半甜白葡萄酒</b> 小麝香葡萄和大麝香葡萄	5,50歐元	9,00歐元	16,00歐元
<b>霞多麗</b> 單一品種葡萄酒	6,50歐元	11,00歐元	18,50歐元
<b>維歐尼葡萄</b> 單一品種葡萄酒	6,50歐元	11,00歐元	18,50歐元
<b>紅葡萄酒</b>			
<b>永恆的紅</b> 席拉葡萄、佳麗釀葡萄、黑歌海娜葡萄和赤霞珠	5,50歐元	9,00歐元	16,00歐元
<b>Lasfons酒莊</b> 席拉葡萄、佳麗釀葡萄和黑歌海娜葡萄	5,50歐元	9,00歐元	16,00歐元
<b>Mas Cornet</b> 席拉葡萄、佳麗釀葡萄和黑歌海娜葡萄	6,50歐元	11,00歐元	18,50歐元
<b>Ivresse des Sens</b> 席拉葡萄、佳麗釀葡萄和黑歌海娜葡萄	6,50歐元	11,00歐元	18,50歐元

## 爽口紅葡萄酒

	瓶
蒙特內酒莊	23,00歐元
黑皮諾葡萄	24,00歐元
老藤	26,00歐元
La soif des Hommes	27,00歐元

## 加香葡萄酒

	玻璃杯	瓶
酸櫻桃紅葡萄酒	5,50歐元	21,00歐元
白桃白葡萄酒	5,50歐元	21,00歐元
白巧克力白葡萄酒	5,50歐元	21,00歐元
葡萄柚桃紅葡萄酒	5,50歐元	21,00歐元

## 無酒精飲料

	25厘升
可口可樂	2,50歐元
零度可口可樂	2,50歐元
冰茶水蜜桃	2,50歐元
橙汁	2,50歐元
香檳汁	2,50歐元
玉泉汽水	2,50歐元

我們窖藏的全部250種葡萄酒您都可以品嚐

(僅限整瓶)

請向我們索取酒水菜單!

## 歷史知識和地理環境……

佩皮尼昂，法國境內加泰羅尼亞地區的首府……

巴塞羅那，西班牙境內加泰羅尼亞地區的首府……

加泰羅尼亞地區橫跨兩個國家，比利牛斯山脈的自然邊界線將加泰羅尼亞地區分隔開來。

西班牙境內的加泰羅尼亞地區包括四個省(巴塞羅那、赫羅納、萊里達和塔拉戈納)，法國境內的加泰羅尼亞地區(魯西榮)由西班牙在1659年割讓給法國王室。

加泰羅尼亞地區的徽章是“El Burro Catalan”，加泰羅尼亞毛驢。



## 啤酒

散裝	25厘升
生力啤酒	5,00歐元

## 飲用水

	25厘升
布魯靜水	2,50歐元
畢雷礦泉水	2,50歐元
	50厘升
布魯靜水	4,50歐元
布魯蘇打水	4,50歐元



## 甜品

- 加泰羅尼亞式焦糖布丁 (自製的英式奶油醬, 配以肉桂、香草和焦紅糖) 7,50 歐元
- 巴西聖代冰淇淋 (香草冰淇淋、摩卡冰淇淋、攪奶油、薄片脆糖和焦糖) 9,00 歐元
- 熔岩巧克力蛋糕 (自製熔岩巧克力蛋糕、香草冰淇淋和蛋奶沙司) 9,00 歐元
- 極品咖啡 (咖啡、茶或沏成的飲料、迷你焦糖布丁、覆盆子汁冰球和迷你熔岩巧克力蛋糕) 9,50 歐元
- 牛軋糖搭配紅莓醬汁 (冰凍牛軋糖搭配紅莓醬汁) 9,00 歐元
- 加泰羅尼亞聖代冰淇淋 (咖啡冰淇淋、加泰羅尼亞式焦糖甜酒和攪奶油) 9,50 歐元
- 巴塞羅那聖代冰淇淋 (芒果汁冰球、覆盆子汁冰球和班努斯老瑪克渣酒) 9,50 歐元
- 開心果冰淇淋搭配白蘭地蛋酒 (開心果冰淇淋、白蘭地蛋酒和攪奶油) 9,50 歐元
- 巧克力聖代冰淇淋 (香草冰淇淋、攪奶油和自製的巧克力醬) 9,00 歐元
- Dame Noire (巧克力冰淇淋、攪奶油和自製的巧克力醬) 9,00 歐元
- 冰淇淋選擇 (1勺) (香草、朗姆酒和葡萄干、開心果和摩卡) 2,50 歐元
- 果汁冰球選擇 (1勺) (覆盆子、酸橙和芒果) 2,50 歐元
- 蘋果撻 (倒置的焦糖蘋果撻配上一勺香草冰淇淋) 9,00 歐元
- 巴紐爾斯極品酒 (巴紐爾斯列級名莊或巴紐爾斯渣酒配以4顆果仁糖) 11,00 歐元

### 咖啡

- 意式濃縮咖啡 2,80 歐元 茶 - 茶品選擇 ( 見選擇框 ) 3,50 歐元

- 美式咖啡 2,80 歐元 沏成的飲料 - 沏成的飲料選擇 ( 見選擇框 ) 3,50 歐元

- 無咖啡因的咖啡 2,80 歐元

- 攪奶油卡布奇諾 3,50 歐元

- 雙份意式濃縮咖啡 4,50 歐元

- 調味咖啡 ( 配以巴紐爾斯老瑪克渣酒 ) 4,50 歐元

- 極品咖啡 ( 咖啡、迷你加泰羅尼亞式焦糖布丁、覆盆子汁冰球和迷你熔岩巧克力蛋糕 ) 9,50 歐元

餐後甜酒 - 青蘋果利口酒 6,00 歐元 - 水蜜桃甜酒 6,00 歐元 - Cuarenta y Tres 8,00 歐元

加泰羅尼亞式三合一甜酒 ( 巴紐爾斯甜酒、里韋薩特甜酒和莫里甜酒 ) 12,50 歐元

- 加泰羅尼亞式焦糖甜酒 8,00 歐元 - 意大利苦杏酒 8,00 歐元

- 巴紐爾斯甜酒 5,50 歐元

- 莫里甜酒 5,50 歐元

### 含糖量低的餐後酒

- 法國白蘭地 8,50 歐元

- 香梨甜酒 8,00 歐元

- 查特酒 8,00 歐元

- 橙香酒 8,00 歐元

- 阿馬尼亞克酒 8,00

- 家得朗姆酒 8,00 歐元