



IRIS

872 032 519

irisrestaurante

TARTARES & CARPACCIOS

CARPACCIO DE GAMBAS <i>Carpaccio de crevettes</i> Prawn carpaccio	17,50€
TARTAR DE VIEIRAS <i>Tartare de St. Jacques</i> Scallops tartar	18,00€
CEVICHE DE PESCADO <i>Ceviche de poisson</i> Fish ceviche	17,50€
TATAKI DE ATÚN <i>Tataki de thon</i> Tuna tataki	17,50€
TARTAR DE VACA CHAROLAIS 5% MG 180g <i>Tartare de boeuf Charolais 5% mg 180g</i> Charolais beef tartar 5% mg 180g	16,50€

TAPAS

PAN DE CRISTAL CON TOMATE <i>Pain de cristal avec tomate</i> Glass bread with tomato	4,90€
JAMÓN IBÉRICO + PAN CRISTAL CON TOMATE <i>Jambon ibérique avec pain cristal avec tomate</i> Iberian ham with glass bread with tomato	16,80€
ANCHOAS & BOQUERONES + PAN CON TOMATE <i>Anchois et boquerones avec pain à la tomate</i> Anchovies et boquerones with bread with tomato	17,50€
CROQUETAS MIXTAS (jamón, pollo, setas) <i>Croquettes mixtes (jambon, poulet, champignons)</i> Mixed croquettes (ham, chicken, mushrooms)	6,50€
PATATAS BRAVAS con su salsa IRIS <i>Patatas Bravas avec sa sauce IRIS</i> Bravas potatoes with IRIS sauce	5,50€
PESCADITO FRITO (Una delicia) <i>Petit poisson frit (un délice)</i> Fried small fish (a delight)	9,00€
CALAMARES ANDALUZA <i>Calamars à l'andalouse</i> Andalusian squids	8,50€
CALAMARES A LA ROMANA <i>Calamars à la romaine</i> Roman style squids	8,00€
MEJILLONES VAPOR <i>Moules à la vapeur</i> Steamed mussels	9,00€
MEJILLONES MARINERA <i>Moules marinère</i> Marinara mussels	11,50€
QUESO MANCHEGO CON ACEITE DE OLIVA Y TRUFA <i>Fromage manchego à l'huile d'olive truffée</i> Manchego cheese with truffled olive oil	14,50€
MELÓN CON JAMÓN SERRANO <i>Melon et son jambon serrano</i> Melon with serrano ham	10,80€
PATATAS FRITAS <i>Frites</i> French fries	5,00€
SEPIA CON AJO Y PEREJIL <i>Seiche grillée au ail et persil</i> Cuttlefish with garlic and parsley	9,00€
SEPIA CON SOBRASADA <i>Seiche avec sobrasada</i> Cuttlefish with sobrasada	9,80€

PAELLAS

Mín. 2 personas. Precio por persona.
Paellas hechas al momento.
Tiempo de espera, entre 20 - 30 min.

Mín. 2 personnes. Prix per personne.
Paellas préparées sur commande.
Temps d'attente, entre 20 - 30 min.

Min. 2 people. Price per person.
Paellas made to order.
Waiting time, between 20 - 30 min.

PAELLA MARINERA (pescados, mariscos) <i>(Poisson, crustaces, coquillages)</i> (Fish, seafood)	25,00€
PAELLA ARROZ NEGRO <i>Paella à l'encre de seiche</i> Black rice paella	25,00€
PAELLA MIXTA <i>Paella mixte</i> Mixed paella	25,00€
FIDEUÀ CON LOS COLORES DE CATALUNYA <i>Fideua aux couleurs de la Catalogne</i> Fideua with the colors of Catalonia	22,50€

ENSALADAS SALADES SALADS

CESAR CRISPY (Mesclum, anchoas, pollo crispy, Grana Padano, picatostes, salsa Cesar) <i>(Mesclum, anchois, poulet crispy, pandano, croutons, sauce Cesar)</i>	15,00€
BURRATA (Mozzarella, tomate corazón de buey, albahaca, helado de tomate y albahaca) <i>(Mozzarella, tomate coeur de boeuf, basilic, glace tomate et basilic)</i> (Mozzarella, tomato, basil, tomato and basil ice cream)	15,50€
CABRA (Queso de cabra, tomates cherry, mesclum, frutos secos, helado de queso de cabra) <i>(Fromage de chèvre, tomate cerise, mesclum, fruits secs, glace de fromage de chèvre)</i> (Goat cheese, cherry tomatoes, mesclum, nuts, goat cheese ice cream)	15,50€
VEGANE (Mesclum, tomate, aguacate, cebolla de Figueres, espárragos, maíz, helado de aceite de oliva) <i>(Mesclum, tomate, avocat, oignon de Figueres, aspergues, mais, glace à l'huile d'olive)</i> (Mesclum, tomato, avocado, Figueres onion, asparagus, fresh corn, olive oil ice cream)	12,50€

CARNES VIANDES MEAT

ENTRECOT ANGUS	22,50€
TAPILLA IBÉRICA Carne de cerdo tierna y cremosa <i>Viande de porc tendre et onctueuse</i> Tender and creamy pork meat	18,50€
TENDERS CRISPY DE LA CASA <i>Tenders crispy maison</i> Housemade crispy tenders	10,50€
1/2 POLLO ASADO ESPECIAL <i>1/2 poulet rôti aux épices</i> 1/2 spiced roast chicken	14,50€
BURGER DE CASA CON CARNE CHAROLAIS <i>Burger maison avec son steak charolais</i> House burger with charolais meat	16,00€
CHICKEN BURGER CON SU EMPANADO CASERO <i>Chicken burger avec sa panure maison</i> Chicken burger with homemade breading	16,00€

PESCADOS POISSON FISH

DORADA <i>Dorade</i> Sea bream	24,50€
LUBINA <i>Loup</i> Sea bass	24,50€
RODABALLO <i>Turbot</i> Turbot	28,50€
MERLUZA <i>Medaillons de merlu</i> Hake	14,50€
SEPIAS A LA PLANCHA <i>Seiches grillées</i> Grilled cuttlefish	17,80€
CALAMARES A LA PLANCHA <i>Calamars grillées</i> Grilled squids	19,80€
SUPREMA DE SALMÓN <i>Suprême de saumon</i> Salmon supreme	19,80€
GAMBAS Y LANGOSTINOS A LA PLANCHA <i>Crevettes et langoustines grillées</i> Grilled prawns and langoustines	22,50€
PARRILLADA DE PESCADOS <i>Parrillade de poisson</i> Grilled fish	26,00€

POSTRES DESSERT



CREMA CATALANA <i>Crème catalane</i> Catalan cream	6,50€
PANNA CON FRUTOS ROJOS <i>Panna cotta aux fruits rouges</i> Red fruits panna cotta	6,50€
FONDANT DE CHOCOLATE <i>Fondant au chocolat</i> Chocolate fondant	7,50€
EL PA D'OUS DE LA MARIA (Flan de huevo) -IRIS ISTIBLE- <i>Flan aux œufs</i> -IRIS istible- Egg custard -IRIS istible-	7,00€
TARTA DE MERENGUE DE LIMÓN <i>Tarte au citron meringuée</i> Lemon meringue pie	6,50€
TARTAR DE PIÑA CON RON FLAMBEADO (o no) <i>Tartare d'ananas flambé au rhum brun (ou pas)</i> Pineapple cake with rum flambeed (or not)	7,50€
FRESAS CON NATA <i>Fraises à la crème (crème foutée)</i> Strawberries with cream	7,50€
EL CAFÉ GOURMAND -IRIS Istible- <i>Café gourmand -IRIS istible-</i> Coffee gourmand -IRIS istible-	10,90€

BARISTA



CAFÉ EXPRESSO	1,80€
CAFÉ AMERICANO <i>Café allonge</i>	1,80€
CAFÉ DOBLE <i>Café double</i>	2,60€
DESCAFEINADO <i>Décaféiné</i>	1,90€
CORTADO <i>Noisette</i>	1,80€
CAFÉ CON LECHE <i>Grand crème</i> Coffee milk	2,20€
CAPUCCINO	3,20€
VIENNOIS (con nata)	3,70€
LATTE MACCHIATO	3,80€
CHOCOLATE CALIENTE <i>Chocolat chaud</i> Hot chocolate	3,50€
CARAJILLO <i>Café arrosé</i> Coffee with a shot of liquor	2,90€
TE / INFUSIÓN (pregunta por nuestros sabores) <i>The / Infusion (demandez nos saveurs)</i> Tea / Infusion (ask about the flavors)	2,80€
IRISH COFEE	7,80€
Suplemento jarabe <i>Suplement sirop</i> Syrup supplement	0,25€

DESAYUNOS BREAKFAST



FORMULA DESAYUNO N°1 (Bebida caliente, zumo de fruta, 2 tostadas con mermelada)	5,50€
FORMULE PETIT DÉJEUNER N°1 (Boisson chaude, jus de fruit, 2 tartines avec confiture)	5,50€
BREAKFAST FORMULA N°1 (Hot drink, fruit juice, 2 toasts with jam)	5,50€
FORMULA DESAYUNO N°2 (Bebida caliente, zumo de fruta, 2 tostadas con mermelada, pasteles)	6,90€
FORMULE PETIT DÉJEUNER N°2 (Boisson chaude, jus de fruit, 2 tartines avec confiture, viennoiserie)	6,90€
BREAKFAST FORMULA N°2 (Hot drink, fruit juice, 2 toasts with jam, pastry)	5,50€
TOSTADAS CON MERMELADA (Albaricoque, fresa) <i>Tartines avec confiture (abricot, fraise)</i> Toasts with jam (apricot, strawberry)	2,80€
VIENNOISERIE (croissant, pan con chocolate) <i>Viennoiserie (croissant, pain au chocolat)</i> Pastry (croissant, bread with chocolate)	1,50€
Suplemento zumo de naranja natural <i>Supplement jus d'orange pressée</i> Natural orange juice supplement	4,90€





IRIS

872 032 519

irisrestaurante

BEBIDAS SODAS

PEPSI	2,80€
PEPSI MAX	2,80€
KAS naranja <i>Orange</i>	2,80€
KAS limon <i>Citron Lemon</i>	2,80€
SPRITE	2,80€
TÓNICA	2,80€
LIPTON ICE TEA sin azúcar <i>Zero sucré</i>	2,80€
ZUMO <i>JUS JUICE</i> (naranja, piña, manzana, melocotón, tomate) (<i>orange, ananas, pomme, pêche, tomate</i>) (<i>orange, pineapple, apple, peach, tomato</i>)	2,80€
ZUMO DE NARANJA NATURAL <i>Jus d'orange pressé</i> <i>Natural orange juice</i>	6,50€
BONBON (café y chocolate frío) <i>Bonbon (Café et chocolat froid)</i> <i>Bonbon (coffee and cold chocolate)</i>	2,60€
BITTER KAS	2,60€
RED BULL	3,70€
AGUA CON GAS 50cl 2,40€ 1l 3,80€ <i>Eau gazeuse Soda water</i>	
AGUA 50cl 2,40€ 1l 3,80€ <i>Eau plate Water</i>	
Suplemento jarabe <i>Supplement sirop Syrup supplement</i>	0,25€

CERVEZAS BIERES

CAÑA SAN MIGUEL 25cl <i>Pression Pressure</i>	3,20€
CAÑA SAN MIGUEL 33cl <i>Pression Pressure</i>	3,85€
CAÑA SAN MIGUEL 50cl <i>Pression Pressure</i>	5,50€
CLARA 25cl <i>Panache</i>	2,90€
CLARA 50cl <i>Panache</i>	5,20€
MORITZ 33cl	3,80€
CUBANISTO 33cl	4,80€
CORONA 33cl	4,80€
MORITZ 0% (sin alcohol) 33cl	3,80€
MAHOU 0% (sin alcohol) 33cl	3,80€
Suplemento jarabe <i>Suplement sirop Syrup supplement</i>	0,25€

APERITIVOS APERITIFS

RICARD	3,30€
PASTIS 51	3,30€
MARTINI ROSSO	3,80€
MARTINI BIANCO	3,80€
CAMPARI	4,00€
MUSCAT	2,60€
BANYULS BLANCO	3,80€
BANYULS AMBAR	3,80€
KIR (cassis, melocotón, mora) (<i>cassis, pêche, mûre</i>) (<i>cassis, peach, blackberry</i>)	2,90€
KIR ROYAL (cassis, melocotón, mora) (<i>cassis, pêche, mûre</i>) (<i>cassis, peach, blackberry</i>)	7,50€

No dude en preguntarnos
N'hésitez pas à nous consulter
Feel free to ask us

COCKTAILS RHUM

MOJITO CLÁSICO (Ron blanco, angostura, azúcar moreno, lima, menta) (<i>Rhum blanc, angostura, cassonade, citron vert, menthe</i>)	8,50€
RED MOJITO (Mojito clásico con puré de fresa) (<i>Mojito classic, purée de fraise</i>)	8,50€
YELLOW MOJITO (Ambar ron, angostura, angostura, azúcar moreno, lima, menta, mango) (<i>Rhum ambré, angostura, cassonade, citron vert, menthe, mangue</i>)	8,50€
PIÑA COLADA (Ron blanco, piña, puré de coco) (<i>Rhum blanc, ananas, purée de coco</i>)	8,50€
MADELEINE (Ron blanco, amaretto, naranja, piña, vainilla) (<i>Rhum blanc, amaretto, orange, ananas, vanille</i>)	8,50€
CUBA LIBRE (Ambar ron, lima, Coca-Cola) (<i>Rhum ambré, citron vert, Coca-Cola</i>)	8,50€
LITCH'IRIS (Ron blanco, licor Soho, arándano, piña) (<i>Rhum blanc, liqueur Soho, myrtille, ananas</i>)	8,50€

VODKA

SEX ON THE BEACH (Vodka, crema de melocotón, piña, arándano) (<i>Vodka, crème de pêche, ananas, myrtille</i>)	8,50€
CITRON MERINGUÉ (Vodka, limoncello, clara de huevo, lima, piña) (<i>Vodka, limoncello, blanc d'oeuf, citron vert, ananas</i>)	9,50€

GIN

GIN FIZZ (Gin, limón, azúcar de caña, baya roja, agua con gas) (<i>Gin, citron, sucre de canne, baie rouge, eau gazeuse</i>)	8,50€
BRAMBLE (Gin, crema de mora, limón, azúcar de caña) (<i>Gin, crème de mûre, citron, sucre de canne</i>)	8,50€
GIN TONIC (Gin, tónica, limón, baya roja) (<i>Gin, tonic, citron, baie rouge</i>)	8,50€
PINK LADY (Gin, Aperol, puré de fresa, Sprite) (<i>Gin, Aperol, purée de fraise, limonade</i>)	8,50€

COCKTAILS

CÁPIRINHA (Cachaça, lima, azúcar de caña) (<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>)	9,50€
TEQUILA SUNRISE (Tequila, naranja, granadina) (<i>Tequila, orange, grenadine</i>)	8,50€
SPRITZ (Aperol, cava, tónica) (<i>Aperol, cava, tonic</i>)	8,50€
SPRITZ FRAISE (Aperol, cava, fresa, menta, Sprite) (<i>Aperol, cava, fraise, menthe, limonade</i>)	8,50€

NO ALCOHOL

VIRGIN MOJITO (Menta, lima, azúcar moreno, Sprite) (<i>Menthe, citron vert, cassonade, limonade</i>)	6,50€
VIRGIN COLADA (Crema de coco, crema de maracuyá, piña) (<i>Crème de coco, crème de passion, ananas</i>)	6,50€
VIRGIN SUNRISE (Limón, granadina, naranja, Sprite) (<i>Citron, grenadine, orange, limonade</i>)	6,50€

WHISKY

J&B	4,80€
BALLANTINES	5,10€
JACK DANIEL'S	5,30€

GIN

BEEFEATER	4,50€
BOMBAY SAPHIRE	6,00€
HENDRICK'S	6,50€

RHUM

HAVANA 3 AÑOS	6,00€
HAVANA 7 AÑOS	6,50€
ZACAPA	7,50€
DIPLOMÁTICO	7,50€

VODKA

ABSOLUT	6,50€
BELVEDERE	8,50€
GREY GOOSE	8,50€

SUPLEMENTOS

SODA	2,60€
ZUMO <i>Jus de fruit Fruit juice</i>	2,60€
RED BULL	3,70€
JARABE <i>Sirop Syrup</i>	0,25€

SANGRÍA

SANGRIA (copa) <i>Verre Glass</i>	5,50€
SANGRIA BLANCA (copa) <i>Verre Glass</i>	5,50€
SANGRIA DE CAVA	7,50€
JARRA DE SANGRÍA (tinto o blanco) 1 l. <i>Carafe de sangria (rouge ou blanche) 1 l.</i> <i>Jar of sangria (red or white) 1 l.</i>	15,50€
JARRA DE SANGRÍA DE CAVA <i>Carafe de sangria au cava 1 l.</i> <i>Jar of cava sangria 1 l.</i>	17,50€