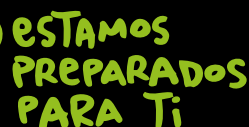
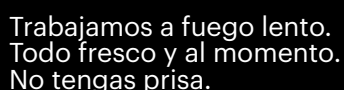


TaSTa'mm

@byVilchef

A vertical strip of 18 hand-drawn, doodle-style illustrations of various fruits and vegetables. The items are arranged in a single column and include: a tomato, a cucumber, a carrot, an apple, a banana, a kiwi, a pear, a strawberry, a lemon, a lime, a watermelon slice, a kiwi, a pear, an apple, a banana, a carrot, a cucumber, and a tomato. Each item is drawn in a simple, sketchy style with visible outlines and some internal details like seeds or stems.

¡Elijas lo que elijas, disfruta, relájate y siéntete como en casa!



Revisa los
ingredientes



PARA HACER BOCA



El Bellotero

23,00€

Paleta de bellota ibérica cortada a mano. 100 g
Espanya ibèrica de gla tallada a mà. 100 g



Pan de payés a la brasa

1,70€/u



El Olímpico

14,00€

Queso reserva especial curado de oveja
Formatge reserva especial curat d'ovella



Croqueta de la casa

2,00€/u

Reinventamos el

pan con tomate y anchoas

2,80€/u

Cojín de pan suflado relleno de paté de anchoas y lágrimas de tomate

Coixí de pa suflat farcit de paté d'anxoves i llàgrimes de tomàquet



Del Nord

2,00€/u

Filete de anchoa de l'Escala sobre pan de coca con tomate.

Filet d'anxova de l'Escala sobre pa de coca amb tomàquet.



La Impostora

Media: 11€

Ración: 19€

Cecina de vaca premium

Cecina de vaca prèmium

Carpaccio de Picaña madurada

19,00€

Picaña madurada +60 días cortada muy fina con torraditas a las finas hierbas.

Picanya madurada +60 dies tallada molt fina amb torradetes a les fines herbes.



SI PADECES UNA INTOLERANCIA O ALERGIA AL GLUTEN INFÓRMANOS Y TE ADAPTAMOS TODOS LOS PLATOS QUE CONTENGAN ESTE LOGO.



LA PATATA CALIENTE



Com a Casa

6,00€

Patatas caseras fritas con salsa brava.
Patates casolanes fregides amb salsa brava.



Quebradas

7,00€

Patatas gajo con alioli suave de manzana y crujiente de jamón.
Patates grilló amb allioli suau de poma i cruixent de pernil.



De mi abuela

11,50€

Patatas encebolladas o patatas paja con huevo roto y jamón del país (ponle 2 huevos por +1,30€).
Patates guisades amb ceba o patates palla amb ou trencat i pernil del país (posa-hi 2 ous per +1,30€).



De lujo

12,00€

Patatas encebolladas o patatas paja con huevo roto y foie micuit (ponle 2 huevos por +1,30€).
Patates guisades amb ceba o patates palla amb ou trencat i foie micuit (posa-hi 2 ous per +1,30€).



SI PADECES UNA INTOLERANCIA O ALERGIA AL GLUTEN INFÓRMANOS Y TE ADAPTAMOS TODOS LOS PLATOS QUE CONTENGAN ESTE LOGO.



PARA DIPEAR



Mexico Lindo

7,00€

Nachos con guacamole casero, salsa de queso cheddar y queso emmental fundido.

Natxos amb guacamole casolà, salsa de formatge cheddar i formatge emmental fos.



Chicken Chups

1,70€/u

Pollo en tempura de ajonjolí con reducción de soja y miel de caña.

Pollastre en tempura de sèsam amb reducció de soja i mel de canya.

Red Cheese

1,80€/u

Fingers de queso havarti rebozado en panko y salsa de frutos rojos.

Fingers de formatge havarti arrebossats en panko i salsa de fruits vermells.

Combo salseo

15,00€

Fingers de pollo rebozados en quicos, tempura de verduras y gambas rebozadas (con salsa romesco, mostaza-miel y salsa curry-mango).

Fingers de pollastre arrebossats en quicos, tempura de verdures i gambes arrebossades (amb salsa romesco, mostassa-mel i salsa curri-mango).

Hula Hoop

6,00€

Aros de cebolla rebozado en panko y salsa de yogur.

Cèrcols de ceba arrebossat en panko i salsa de iogurt.

Pa ti, pa mi

11,00€

2 chicken chups, 2 fingers de queso y 3 aros de cebolla.

2 chicken chups, 2 fingers de formatge i 3 cèrcols de ceba.



SI PADECES UNA INTOLERANCIA O ALERGIA AL GLUTEN INFÓRMANOS Y TE ADAPTAMOS TODOS LOS PLATOS QUE CONTENGAN ESTE LOGO.



PRIMEROS



La Conchita

3,90€/u

Vieira a la brasa cocinada en su propia concha con picada de ajo y perejil.

Vieira a la brasa cuinada en la seva petxina amb picada d'all i julivert.



Steak Tartar

21,00€

Preparación y corte de la carne al momento.

Preparació i tall de la carn al moment.



Timbaler

10,50€

Timbal de escalivada con alioli gratinado y almendras tostadas.

Timbal d'escalivada amb allioli gratinat i ametlles torrades.



Coca Cántabra

12,50€

Pimiento rojo, cebolla y berenjena asados en brasa con anchoas del norte, atún y olivas.

Pebrot vermell, ceba i albergínia rostida a la brasa amb anxoves del nord, tonyina i olives.



SI PADECES UNA INTOLERANCIA O ALERGIA AL GLUTEN INFÓRMANOS Y TE ADAPTAMOS TODOS LOS PLATOS QUE CONTENGAN ESTE LOGO.



ENSALADAS



Pink Panther

14,50€

Tomate rosa o según temporada, con ventresca, cebolla tierna y ajo picado a parte.

Tomàquet rosa o segons temporada, amb ventresca, ceba tendra i all picat a banda.



De L'Hort

12,00€

Productos de temporada. Para vegetarianos, sin atún.

Productes de temporada. Per a vegetarians, sense tonyina.



De Luxe

15,00€

Queso de cabra, frutos secos, foie micuit y vinagreta de frutos rojos.

Formatge de cabra, fruits secs, foie micuit i vinagreta de fruits vermells.



Xató

13,00€

Escarola, bacalao, anchoas, olivas y salsa romesco.

Escarola, bacallà, anxoves, olives i salsa romesco.



SI PADECES UNA INTOLERANCIA O ALERGIA AL GLUTEN INFÓRMANOS Y TE ADAPTAMOS TODOS LOS PLATOS QUE CONTENGAN ESTE LOGO.



GREEN Love



La Batucada

15,20€

Bastones de berenjena con burrata, miel y pistachos.

Bastons d'albergínia amb burrata, mel i festucs.



Brasana

12,00€

Parrilla de verduras marcada en brasa con salsa romesco.

Graella de verdures marcades en brasa amb salsa romesco.



India-Jones

15,00€

Canelón de calabacín relleno de pisto de verduras al aroma de la India con salsa de cítricos y maracuyá.

Caneló de carabassó farcit de samfaina de verdures a l'aroma de l'Índia amb salsa de cítrics i maracujà.



Ahmanet

10,50€

Hummus de moniato y garbanzos con queso de cabra, tomate deshidratado, semillas de ajonjolí y tostas a las finas hierbas.

Hummus de moniato i cigrons amb formatge de cabra, tomàquet deshidratat, llavors de sèsam i torrades a les fines herbes.



La Vegetariana

11,50€

Coca con cebolla caramelizada, calabacín, tomate seco, vino blanco y queso raclette.

Coca amb ceba caramelitzada, carabassó, tomàquet sec, vi blanc i formatge raclette.

PREGUNTA POR TODOS NUESTROS PLATOS DE TEMPORADA.

PREGUNTA PER TOTS ELS NOSTRES PLATS DE TEMPORADA.



SI PADECES UNA INTOLERANCIA O ALERGIA AL GLUTEN INFORMANOS Y TE ADAPTAMOS TODOS LOS PLATOS QUE CONTENGAN ESTE LOGO.



KIDS

TODOS LOS PLATOS INCLUYEN PATATAS FRITAS I POSTRE (BOLA DE HELADO, FRUTA O YOGURT).

TOTS ELS PLATS INCLOUEN PATATES FREGIDES I POSTRE (BOLA DE GELAT, FRUITA O IOGURT).



Bob Esponja

12,00€

Tortilla francesa de dos huevos camperos.

Truita a la francesa de dos ous de granja.



Maya

12,00€

4 fingers de pollo rebozado en pan crujiente.

4 fingers de pollastre arrobssat en pa cruixent.



Dora

12,00€

Hamburguesa de ternera con queso havarti.

Hamburguesa de vedella amb formatge havarti.



Simba

12,00€

5 croquetas de pollo. (Opción sin gluten de jamón).

5 croquetes de pollastre. (Opció sense gluten de pernil).

Ratatouille

12,00€

3 fingers de queso havarti rebozados en panko crujiente.

3 fingers de formatge havarti arrebossats en panko cruixent.



SI PADECES UNA INTOLERANCIA O ALERGIA AL GLUTEN INFÓRMANOS Y TE ADAPTAMOS TODOS LOS PLATOS QUE CONTENGAN ESTE LOGO.



LOCOS POR DARTAR LA BRASA



GOURMET GRILL



TERNERA DE GERONA

Cordero / Xai 16€

Picaña / Culatí 18€

Entrecot / Entrecot 17€

Entraña / Brinça 15€

Solomillo / Filet 21€

**Solomillo con salsa oporto
y medallón de foie fresco**
*Filet amb salsa oporto
i medalló de foie fresc* 24€

T-Bone 500g / T-Bone 500g 38€

Tomahawk 1200g / Tomahawk 1200g 65€

Pescado según mercado A consultar
Peix segons mercat Consulteu



CARNES PREMIUM TERNERA GERONA

Chuletón 500g / Mitjana 500g 25€

Chuletón 800g / Mitjana 800g 40€



CARNES PREMIUM VACA FRISONA

Chuletón 500g / Mitjana 500g 30€

Chuletón 800g / Mitjana 800g 48€



CARNES PREMIUM VACA GALLEGA

Chuletón 500g / Mitjana 500g 35€

Chuletón 800g / Mitjana 800g 56€



CARNES PREMIUM BLACK ANGUS

Chuletón 500g / Chuletón 500g 40€

Chuletón 800g / Chuletón 800g 64€



CARNES PREMIUM SIMMENTAL +60 DIAS

Chuletón 500g / Mitjana 500g 40€

Chuletón 800g / Mitjana 800g 64€

TODAS LAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS DE PATATAS AL CALIU Y PIMIENTOS DEL PADRÓN.

TOTES LES CARNES VAN ACOMPANYADES DE PATATES AL CALIU I PEBROTS DEL PADRÓN.

Todos los gramajes son aproximados y el precio puede variar.

Tots els gramatges són aproximats i el preu pot variar



NEW YORK

Pan brioix, pulled pork, salsa barbacoa, aros de cebolla, burger 180gr de vaca, queso cheddar y pepinillos en vinagre.

15,90€



MADURA

Pan brioix, cebolla pochada en la propia grasa del beicon, burger 180gr de vaca, queso monte rey jack, reducción de huesos de vaca, láminas de picaña madurada +60 días y pan indio suflado rebozado en tomate en polvo, relleno de salsa BIC

17,30€

SEGUNDA MEJOR BURGUE R DE BARCELONA



VIETNAMITA

Pan pretzel, cebolla frita crujiente, salsa vietnamita, burger 180gr de vaca, queso monte rey, albahaca y hierba buena bresca, panceta cocinada 8 horas a baja temperatura lacada al estilo oriental, cacahuetes troceados y gajo de lima dulce.

17,90€



A FURGO

Pan potato roll, carne mechada 5 especies chinas, burger 180gr de vaca, queso monte rey jack, salsa de reducción de huesos de vaca, corteza de arroz inflado, gel de lima y nube de maracuyá con violetas rebozada él frambuesas liofilizadas.

18,50€



FOREST

Ternera 100%, lechuga de roble, queso de cabra
foie micuit y vinagreta del bosque con frutos
secos

Vedella 100%, enciam de roure, formatge de
cabra, foie micuit i vinagreta del bosc amb fruits
secs

14,00€

Marida'mm:

G-Vine, uva y lima dulce.

Gin + 8€ / Tonito + 5€



CLASSIC

Ternera 100%, queso havarti, beicon,
cebolla caramelizada, tomate y lechuga.

Vedella 100%, formatge havarti, bacó,
ceba caramel·litzada, tomàquet i enciam

12,50€

Marida'mm:

Martin Miller's, lima dulce y enebro.

Gin + 8€ / Tonito + 5€



GREEN APPLE

Tenera 100%, manzana confitada, lechuga,
queso havarti, huevo 100% Eco y patatas paja.
Vedella 100%, poma confitada, enciam,
formatge havarti, ou 100% Eco i patates palla

13,50€

Marida'mm:

Hendricks, canela en rama y aroma
de manzana verde

Gin + 8€ / Tonito + 5€



SPICY MOMENTS

Tenera 100%, lechuga, tomate,
cebolla caramelizada + quesos picantes.
Vedella 100%, enciam, tomàquet,
ceba caramel·litzada + formatges picants.

● Aroma picante ● Picante intenso ● Bola de Drac

12,50€

Marida'mm:

Tanqueray Rangpur, rodaja de lima,
twist de limón, menta.

Gin + 8€ / Tonito + 5€



ORIENTAL SWEET

Pollo rebozado en quicos, mezclum, tomate, beicon caramelizado y salsa de miel y mostaza.

Pollastre arrebossat en quicos, mesclum, tomàquet, bacó caramel·litzat i salsa de mel i mostassa.

13,00€

Marida'mm:

Bulldog, pomelo, kumquat

Gin + 8€ / Tonito + 5€



ALPUJARRA

Hamburguesa de cerdo con aliño andaluz, patatas encebolladas, queso emmental fundido, huevo con puntilla, crujiente de jamón y pimientos del Padrón.

Hamburguesa de porc amb amaniment andalús, patates amb ceba, formatge emmental fos, ou amb punta, cruixent de pernil i pebrots del Padrón.

14,50€

Marida'mm:

Tanqueray Sevilla, enebro y especiante refrescante digestivo.

Gin + 8€ / Tonito + 5€



SERRANA

Hamburguesa de ibérico con pimientos verdes, chips de jamón, queso havarti y confitura de tomate.

Hamburguesa d'ibèric amb pebrots verds, xips de pernil, formatge havarti i confitura de tomàquet.

12,50€

Marida'mm:

Citadelle, anís estrellado, twist de limón

Gin + 8€ / Tonito + 5€



MEXICANA

Hamburguesa de ternera 100%, base de queso cheddar, queso havarti, guacamole casero i nachos con un toque ligero de jalapeño.

Hamburguesa de vedella 100%, base de formatge cheddar, formatge havarti, guacamole casolà i natxos amb un lleuger toc de xili de Jalapa.

12,00€

Marida'mm:

Tanqueray Ten, pimienta de Jamaica, twist de limón.

Gin + 8€ / Tonito + 5€



BLACK ANGUS

Base de pan de cristal, 200gr de hamburguesa Black Angus, mezclum, tomate cherry, salsa oporto, medallón de foie fresco a la plancha y sal maldon.

Base de pa de vidre, 200 g d'hamburguesa Black Angus, mesclum, tomàquet xerri, salsa oporto, medalló de foie fresc a la planxa i sal maldon.

16,00€

Marida'mm:

Brockman's, frutos del bosque, pimienta rosa

Gin + 8€ / Tonito + 5€



FiSH

Hamburguesa de merluza, mezclum, mayonesa de tinta de calamar, aros de manzana en tempura y gambas confitadas con alioli de manzana.

Hamburguesa de lluç, mesclum, maionesa de tinta de calamar, anelles de poma en tempura i gambes confitades amb allioli de poma.

12,00€

Marida'mm:

London nº3, cardamomo, manzana verde.

Gin + 8€ / Tonito + 5€



VEGETARIANA

Hamburguesa de verduras rebozada en quinoa, mezclum, tomate, corazones de alcachofa envueltos en pasta kataifi, queso fundido, salsa curry-mango, caviar de aceite de oliva.

Hamburguesa de verdure arrebossada amb quinoa, mesclum, tomàquet, cors de carxofa embolicats en pasta kataifi, formatge fos, salsa curri-mango, caviar d'oli d'oliva.

13,50€

Marida'mm:

Mombasa fresa, frutos del bosque.

Gin + 8€ / Tonito + 5€



LOTUS SHOW

Hamburguesa 100% ternera, salsa ranchera, patatas paja, queso cheddar, crujiente de jamón, crema de galleta lotus y crocanti de galleta.

Hamburguesa 100% vedella, salsa ranxera, patates palla, formatge cheddar, cruixent de pernil, crema de galeta lotus i crocanti de galeta.

15,50€

Marida'mm:

Gin Mare, romero ahumado y twist de limón.

Gin + 8€ / Tonito + 5€

BURGER CHEF POR UN DÍA

CARNES

Ternera 100%	8,30€
Pollo al curry	7,30€
Pollo rebozado en kiko	8,40€
Carne magra	7,50€
Vegetariana	7,40€
Carne Black Angus (200g)	9,80€
Merluza empanada	7,60€

QUESOS

Havarti	1,50€
Cabra	2,20€
Queso azul	2,00€
Queso wasabi	1,80€
Raclette	2,00€
Cheddar	1,90€

EXTRAS

Beicon	1,35€
Huevo frito	1,35€
Tomate ensalada	0,40€
Tomate cherry	0,60€
Lechuga km 0	0,50€
Cebolla caramelizada	1,00€
Cebolla cruda	0,40€
Champiñones	0,90€
Aros de cebolla	1,70€
Jamón crujiente	1,50€
Foie micuit (paté)	2,20€
Pimientos verdes	0,90€
Medallón de foie fresco	2,50€
Gambas confitadas	3,00€
Crujiente de queso	1,40€
Guacamole	2,80€

SALSAS

Bechamel	1,70€
César	1,50€
Crema de setas	1,30€
Romesco	1,80€
Frutos del bosque	1,40€
Miel y mostaza	1,50€
Mayonesa de curry mango	1,50€
Mayonesa	1,10€
Mayonesa de tinta de calamar	1,40€
Pesto	1,40€
Picante	1,40€
Oporto	1,80€
Barbacoa	1,30€
Allioli de manzana	1,60€
Crema de lotus	1,70€





BEBIDAS

REFRESCOS

Agua 350ml	1,90€
Agua 500ml	2,70€
Nestea	3,00€
Nestea Maracuyá	3,00€
Aquarius	3,00€
Fanta Naranja	2,80€
Fanta Limón	2,80€
Coca-Cola	2,80€
Coca-Cola Zero	2,80€
Trinaranja	2,80€
Sprite	2,70€
Vichy	2,90€
Tónica Shweppes	2,50€
Tinto de verano	2,60€
Red Bull	3,50€

ZUMOS

Piña	2,20€
Naranja	2,20€
Naranja Natural	3,40€
Melocotón	2,20€

CERVEZAS

Copa	2,50€
Jarra 1/2l	4,20€
Jarra 1l	9,50€
Voll Damm	3,00€
Cerveza 0,0	3,00€
Cerveza 0,0 tostada	3,00€
1906	3,30€
Red Vintage	3,50€
Export	3,20€
Alhambra	3,40€

Sin gluten	3,40€
Sin gluten 0,0	3,50€
Clara Copa	2,50€
Clara Jarra 1/2l	4,20€
Clara Jarra 1l	9,50€
Radler	2,90€
Clara 0,0	3,10€





POSTRES

Tarta de queso casera **7,00€**

També coneguda com cheesecake.
También conocida como cheesecake.

Coulant de chocolate **7,50€**

Cor líquid i intens. Preparació al moment, 7 min. d'espera.
Corazón líquido e intenso. Preparación al momento, 7 min. de espera.

Coulant de chocolate sin gluten **6,50€**

Cor líquid i intens. / Corazón líquido e intenso.

Valenciano **6,20€**

Suc de taronja natural, bola gelada de vainilla mexicana i toc de granadina.
Zumo de naranja natural, bola helada de vainilla mejicana y toque de granadina.

Yogur griego **4,90€**

Amb bola de gelat a escollir entre xocolata o maduixot.
Con bola de helado a escoger chocolate o fresón.

Brownie **6,40€**

Pa de pesic de xocolata calenta amb nous i bola de vainilla.
Bizcocho de chocolate caliente con nueces y bola de vainilla.

Tequeños de nutella **6,30€**

Masa a base de harina de trigo relleno de nutella con helado de nata.
Massa a base de farina de blat farcit de nutella amb gelat de nata.

Tequeños unidad **1,90€/u**

Masa a base de harina de trigo relleno de nutella.
Massa a base de farina de blat farcit de nutella.

Delicias de la abuela **6,10€**

L'àvia te un gran repertori de pastissos, pregunta el d'avui.
La abuela tiene un gran repertorio de tartas, pregunta el de hoy.

Oreo Party **6,10€**

Tarta de chocolate blanco con base de oreo.
Pastís de xocolata blanca amb base de galeta Oreo.

Flan de mató **4,00€**

Amb mel i fruits secs. / Con miel y frutos secos.

Fruta de temporada **3,50€**



BODEGA

BLANCOS

Los Verdes 3€/14,50€

D.O. Rueda. Entra muy fresco y fácil con intensidad y buen paso por boca con un final de buena persistencia. Recuerdos herbacios con toques tropicales, cítricos y de fruta blanca.

Ikusi 3,5€/17€

Chardonnay. Goloso, fácil de beber, recuerdos a yogurt y plátano, regusto tropical.

Pita -/19€

D.O. Rueda. 100% verdejo. Sur de la DO Rueda. Intenso. En nariz, notas de frutas de la pasión, pomelo y notas de monte bajo. Muy complejo. Bien equilibrado redondo y de final largo.

GR5 Senders -/27€

D.O. Penedès. Costers de l'Añoia. 100% xarel·lo de Terroir. Notas de fruta blanca como manzana y pera. Buen paso por boca, delicada riqueza de matices en muy buena sintonía. Ligeros toques herbáceos, hinojo y una marcada acidez.

ROSADOS

Ikusi 3€/17€

D.O. Navarra. 100% Garnacha blanca. Agradable frescor. Sutil toque de acidez y un final goloso.

SANGRÍAS

Sangría de vino -/19,90€

Elaboración propia

Sangría de cava -/21,90€

Elaboración propia

CAVAS

Helix 3€/14,50€

Brut Nature. cava elaborado con el método tradicional, ha envejecido y madurado en nuestras cavas de Sant Sadurni d'Anoia. Ideal para acompañar platos de pescados, quesos suaves, arroces, ahumados y otros aperitivos.

Buena formación de burbujas y aromas de frutas y crianza. Es seco, agradable y muy redondo. Macabeo, Xarel·lo y Parrillada de viñedos.

Goig -/16,50€

Brut Reserva. Dominio del Xarel·lo sobre el Macabeo y la Parellada. Fina burbuja que se alza con los aromas de la fruta, la flor blanca y reposada crianza. Paladar con fruta madura y crianza de cata suave. Elegante toque final dulce.

Desig -/19,50€

Reserva Brut Nature 2018. Dominio de xarel·lo sobre macabeo y parellada. Fina burbuja repleta de aromas frutales. Paladar donde se funden matices de fruta madura y crianza. Seco, limpio y largo.

Juvé Camps Gran Reserva -/31€

Xarel·lo, macabeo y parellada. 36 meses de crianza en sus lías. Elaborado a partir del mosto de la flor. Contiene una gran paleta aromática, rica y elegante. En boca tremendamente seductor, ofreciendo frescura, agradable textura y un largo final con recuerdos aromáticos de frutas blancas.

TINTOS

La Vanidosa 3€/14,90€

D.O. Rioja. típico de las garnachas de la zona, notas de fruta negra licorosa y una madera perfumada bien integrada. En boca, sabroso y goloso, con cierto toque mineral, taninos dulces bien integrados, ciertos matices vegetales que limpian la boca y un final largo y equilibrado, con una madera limpia y fresca.

Viernes -/18,50€

D.O. Bierzo. Mencía, 4 meses sobre lías. Estructurado, con carácter, pero elegante

Avan OK 3,5€/19€

D.O. Ribera del Duero. Tinto fina 100%. Roble. Elegante con sutiles aromas de cereza, grosella y tostados.

Letargo -/22€

D.O. Rioja. Es un vino que rinde homenaje a los vinos clásicos de Rioja pero con un perfil mucho más moderno.

Se busca la expresión frutal en este vino con taninos sedosos y elegantes. El tempranillo es la base en el coupage de los tres vinos tintos. La barrica está muy bien integrada y equilibrada con la fruta.

Negre nit -/27€

D.O. Conca de Barberà. Vino de autor ecológico con garnacha, merlot y monastrell. Presenta como aroma dominante, confitura de fruta negra y aspectos especiados. Sedoso, denso y meloso. Retrogusto de roble francés.

TASTA'mm

@byVilchef