

## Salade Salad

Salade de homard à la vinaigrette de saumon fumé et citriques (15 min) Lobster salad to smoked salmon vinaigrette and citric (15 min)	42,95
Salade de mâche avec burrata, tomates cerises et pesto de pistaches Lamb's lettuce salad with burrata, cherry tomatoes and pistachio pesto	17,50
Salade de chèvre chaud avec du bacon, des noix et les pommes caramélisées Goats cheese salad with bacon "délices", nuts and caramelized apple	16,95
Tomate avec ventresca (poitrine de thon) et oignons Tomato with ventresca (tuna belly) and onion	17,75
Cœurs de laitue avec du thon et des anchois à la vinaigrette de romesco Lettuce hearts with tuna and anchovies in romesco vinaigrette	16,95

## Entrées froides Cold starters

Carpaccio de filet de boeuf avec lamelles de grana padano et huile de truffe Beef sirloin carpaccio's with grana padano cheese "delices" & truffle oil	21,50
Saumon Norvégien fumé avec toast Smoked norwegian salmon with toast	19,95
Foie gras mi cuit fait maison avec pain grillé aux fruits secs Homemade duck's foie-gras "mi-cuit" with raisin toast	25,95
Anchois de l'Escala Anchovies from la Escala	15,95
Tartare de saumon avec avocat et pomme verte Salmon tartare with avocado and green apple	25,50
Anchois frais à la vinaigrette Fresh anchovies in vinaigrette	10,95
Salade russe Russian salad	10,95

## Le riz et Paella Riz

Riz bouillon au homard Lobster's broth rice	33,50
Paella noir de seiche avec son ancre Cuttlefish rice in its own ink	26,50
Paella de fruits de mer Seafood paella	23,95
Paella de mixte Mixed paella	23,95
Riz bouillon aux champignons et foie gras Mushrooms & foie-gras broth rice	26,50
Riz bouillon aux fruits de mer Seafood broth rice	25,50
Fideua méditerranéenne Mediterranean fideua	23,95

## Pâte Pasta

Cannellonis au gratin au style de la grand-mère Grandma's-style "au gratin" cannelloni	14,95
Spagetti à la sauce carbonara ou bolognaise Spagetti with carbonara or bolognese sauce	14,95

## Nos ibériques Ours iberians

Jambon iberique "Pata Negra" Fisan coupé à la main avec du pain tomate cristal Gran reserve Fisan hand-cut a corn fed ham with glass bread	33,95
1/2 Jambon iberique "Pata Negra" Fisan coupé à la main avec du pain tomate 1/2 Gran reserve Fisan hand-cut a corn fed ham with glass bread	23,95
Dés de jambon iberique de "pata negra" réserve Fisan avec du pain tomate Gran reserve Fisan a corn fed ham cubes with tomato bread	18,95
Assiette de charcuterie ibérique Gujuelo avec du pain tomate Iberian assorted charcuterie from Gujuelo with crystal bread	28,95
Assiette de fromage Assortment of cheeses	17,50
*Pain tomate "cristal"	4,80
*A portion tomato glass bread	

## Entrées chaudes Hot starters

Escargots de Lleida "à la llauna" Snails from Lleida "à la llauna"	21,50
Oeufs cassés avec frites, jambon iberique et truffe Fried eggs with french fries, a-corn fed ham and truffle	21,50
Oeufs cassés avec frites, sausise picante Fried eggs with french fries and "chistora"	14,95
Légumes grillées avec sauce romesco Grilled vegetables and romesco sauce	14,50
Soupe de poisson et fruits de mer Fish & seafood soup	13,95
Soupe gratinée à l'oignon avec jaune d'oeuf French onion soup with yolk	13,95

## Tapes Tapas

Boulettes de la maison Homemade meatballs	9,50
Rognons de veau au xerès Veal kidneys in Jerez wine	9,50
Champignons à l'ail Fried mushrooms with garlic	9,50
Oreille de porc galicienne Galician pork ear	9,50
Escargots ragoût avec jambon et saucisse Stewed snails with ham and sausages	9,50
Tripes avec dés de jambon et saucisses Tripes with ham dices and sausages	9,50
Morue à la biscayenne Biscayan-style codfish	10,95
Pommes de terre au four à la sauce "allioli" Baked potatoes with "alioli" sauce	7,95
Omelette Espagnole Spanish omelette	10,50
Artichauts au four (2 unités) Baked artichokes	9,50
Croquette de jambon et poulet (unité) Ham and chicken croquette	3,10
Pommes de terre "bravas" Potatoes "bravas"	7,95
Poivrons de "Padrón" avec sal gros Peppers from Padron with coarse salt	7,95
Mini calamars à l'andalouse Squid Andalusian style	14,95
Queues de crevettes à l'ail Garlic fried shrimp tails	17,95
Anchois de l'Escala frits Fried anchovies from Escala	10,50
Seiche grillée Grilled cuttlefish	14,95
Calamars grillées Grilled squids	14,95
Calamars à l'Andalouse Andalusian-style squids	15,95
Frites French fries	6,10

# Fruits de mer Seafood

Huître Française (l'unité) French oyster (Unit)	5,25
Huître Galicienne (l'unité) Galician oyster (Unit)	6,30
Grandes langoustines ouvertes Opened in half king prawns	44,50
Crevettes rouges Red shrimps	39,95
Moules à la vapeur et le parfum de laurier Steamed mussels and the bay leaves perfume	14,95
Tourteau Crab	36,95
Homard Canada Canadian Lobster	42,95
Homard du Cantabrique Cantabrian sea lobster	S/M
Palourdes de Galice à la sauce verte Clams in green sauce	16,95
Péntocles D.O Rias Baixas à la plancha Grilles sacallops from Rias Baixas	14,95
Poulpe à la galicienne au piment de vera et pomme de terre Galicina-style octopus with Vera pepper and potatoes	21,95
Civelles d'Aguinaga Elvers from Aguinaga	S/M

# Viande au grill Grilled meat

Cote de Boeuf Dry Aged affinée avec l'os (Approx 1100gr) Madured Dry Aged beef chop with bone ( Approx 1100gr)	98,00
Tomahawk Boeuf Dry Aged avec l'os Beef Tomahawk Dry Aged with bone	75,00/KG
Entrecôte de Boeuf Dry Aged 60 jour (350gr) Beef entrecote Dry Agef 60 days	34,50
Filet de boeuf (200gr) Beef tenderloin	31,95
Entrecôte de veau (300gr) Veal entrecote	24,95
Côte de veau avec os (700gr) Country veal chop with bone	39,95
Poulet (20 min) Chicken (20 min)	19,95
Côtelettes d'agneau Lamb chops	24,95
Magret de canard Duck's magret	23,95



## MENU KIDS

Spagetti au goût ou nuggets de poulet avec frites + glace Spagetti or chicken nuggets with fries + ice-cream	14,95
---	-------

# Fruits de mer Seafood

Homard o langoustines avec frites et oeuf au plat au mode de Formentera Lobster or half king prawns with french fries and Formentera's-style fried egg	55,95
Plateau fruits de mer à la plancha (1/2 homard, crevettes rouges, langoustines, crevette langoustine, 1/2 langouste) Grilled seafood (1/2 lobster, red prawns, scampi, lagostino, 1/2 small red lobster)	58,95
Plateau fruits de mer complet (2 huîtres, 1 crabe, crevettes bouillies, palourdes, moules vapeur, 1/2 homard, 3 crevettes, 2 langoustines)	78,95
Full seafood platter (2 oysters, 1 crab, boiled prawns, clams, steamed mussels, 1/2 lobster, 3 prawns, 2 langoustine)	
Grillade de poissons (Lotte, saumon, merlu, turbot, bar, palourdes, moules et calamars)	45,95
Grilled fish (Monkfish, salmon, hake, turbot, sea bass, clams, mussels and squids)	

# Poissons Fish

Poulpe à la braise sur parmentier pomme de terre et paprika de la Vera Grilled octopus on the potato parmentier and pepper from la Vera	31,95
Filet de turbot avec tomates fraîches et palourdes Grilled turbot fillet with fresh tomatoes and clams	27,95
Filet de bar au style Donostiarra Donosti-style european sea bass	27,95
Dés de baudroie noir avec crevettes et calamars Black monkfish dices with shrimps and squid	28,95
Baudroie à la plancha avec des légumes de saison Grilled monkfish with vegetables	27,95
Dorade grillé Grilled sea bream with vegetables	23,95
Saumon au grill avec des légumes Grilled supreme salmon with vegetables	22,95
Basse grillé Grilled Bass	23,95
Sole grillée Grilled sole	26,95

# Spécialité de viande Meat speciality

Mil feuilles de filet de boeuf aux champignons et foie-gras Beef tenderloin fillets with mushrooms and foie-gras	33,95
Médaille de filet de boeuf avec une réduction "foie-gras poilé" et sauce do porto Beef tenderloin "médaillons" with foie-gras poule , porto sauce and black grapes	39,95
Filet de bœuf au Pedro Ximenez à la truffe Beef tenderloin with Pedro Ximenez with Truffle	35,50
Steak tartar Steak tartar	37,95
Cochon de lait au four Baked suckling pig	29,50
Chevreau au four Baked kid	29,95
Burger Angus avec bacon, fromage, oignon caramélisé et croustillant avec sauce barbecue et oeuf Angus burger with bacon, cheese, caramelized onion and crispy with barbecue sauce and egg	22,50

## SAUCES

Roquefort	4,95
Poivre vert	
Oporto et raisins	
Oporto and grapes	

## GARNISON - GARNISHES

Les frites	3,50
Poivrons de "Padrón" avec sal gros	4,95
Pommes de terre au four à la sauce "allioli"	3,95
Laitue verte	3,50