

Glass bread with extra virgin olive oil (G) Pain cristal à l'huile d'olive vierge extra (G)	4,65
Glass bread with tomato (G) Pain cristal à la tomate (G)	4,95
Gourmet set of olives and cured Manchego cheese in oil with aromatic herbs (DP) (DF) Assortiment d'olives et de fromage manchego marinés dans une huile aux herbes aromatiques (PL) (FS)	7,85
Cured Manchego cheese in oil with aromatic herbs, anchovies and dried tomatoes (DP) Fromage manchego affiné, anchois et tomates séchées marinés dans une huile aux herbes aromatiques (PL)	13,75
Cheese board served with "membrillo" (quince paste) and nuts (DP) (DF) Plateau de fromages avec pâte de coing et fruits secs (PL) (FS)	16,85
Patatas bravas with smoked paprika (E) Patatas bravas au paprika fumé (Œ)	7,85
Truffled Russian salad with anchovies (DP) (G) Salade russe truffée avec anchois (PL) (G)	13,45
Padron peppers / Poivrons del padrón (frits)	9,65
Boquerones (anchovies) in oil with minced garlic/parsley and olives Anchois marinés à l'huile servis avec une persillade et des olives	9,85
Codfish 'buñuelos' (fritters) with squid ink mayonnaise (DP) (G) Beignets de morue avec mayonnaise à l'encre de seiche (PL) (G)	14,45
Andalusian style calamari served with its own ink and kimchi mayonnaise (DP) (G) (E) Calamars à l'andalouse (frits) accompagnés d'une mayonnaise maison préparée avec l'encre des calamars et du kimchi (PL) (G) (Œ)	16,45
Grilled red shrimp with parsley minced garlic/parsley (8 units) Gamba rouge grillée en persillade (8 units)	22,85
Panko-breaded prawns with teriyaki sauce, wakame seaweed and sesame (G) Crevettes panées au panko avec sauce teriyaki, algues wakame et sésame (G)	19,85
Monkfish and shrimp croquette with kimchi mayonnaise (DP) (G) Croquette de lotte et gambas avec de la mayonnaise au kimchi (PL) (G)	2,85
Ham croquettes with kimchi mayonnaise (DP) (G) Croquette de jambon avec de la mayonnaise au kimchi (PL) (G)	2,95
'Huevos estrellados' (crushed eggs) with Iberian ham and Padron peppers (E) Œufs estrellados (frits), frites et jambon ibérique et aux piments de Padrón (Œ)	16,85
Thin slices of hand-cut acorn-fed Iberian ham Jambon ibérique Bellota finement tranché à la main	24,85

(DF) Dried fruit
(FS) Fruits secs
(E) Egg
(Œ) Œuf
(DP) Dairy products
(PL) Produits laitiers
(C) Crustacean
(C) Crustacés
(M) Mollusc
(M) Mollusques
(G) Gluten
(G) Gluten

STARTERS
ENTRÉES

Provolone with Neapolitan sauce, dates, nuts, and oregano (DP) (DF) Provolone à la sauce napolitaine, dattes, fruits secs et origan (PL) (FS)	17,45
Mussels (M) / Moules (M) steamed / à la vapeur 14,45 seafood-style / à la marinière 15,45	
Galician-style octopus ('Pulpo a la gallega') with smoked paprika Poulpe à la galicienne au paprika fumé	26,45
Norwegian salmon tartar, wakame seaweed, sesame and avocado (DF) Tartare de saumon norvégien, algues wakame, sésame et avocat (FS)	23,85
Cured salmon tataki with teriyaki sauce, kimchi mayonnaise, and sesame seeds Tataki de saumon fumé, sauce teriyaki, mayonnaise au kimchi et graines de sésame	24,45
Hummus, diced beef tenderloin and smoked paprika Houmous agrémenté de dés de filet de bœuf et saupoudré de paprika fum	17,85
Beef carpaccio, pine nuts, pistachio vinaigrette, mango mayonnaise, arugula and parmesan cheese (E) (DF) (DP) Carpaccio de bœuf aux pignons accompagnés d'une vinaigrette de pistache, d'une mayonnaise à la mangue, roquette et parmesan (CE) (FS) (PL)	19,85



SALADS
SALADES

Garden salad with green sprouts, tomato, onion, avocado, seasonal fruit and walnuts (DF) Salade du jardin aux jeunes pousses, tomate, oignon, avocat, fruit de saison et noix (FS)	14,85
Tomato and burrata salad with green sprouts, pesto, pistachio vinaigrette and red fruits (DP) (DF) Salade de tomates et burrata, aux jeunes pousses, pesto, vinaigrette à la pistache et fruits rouges (PL) (FS)	15,85
Goat cheese salad with green sprouts, balsamic vinaigrette, grilled fruit, and walnuts (DP) (DF) Salade au fromage de chèvre, jeunes pousses, vinaigrette balsamique, fruits grillés et noix (PL) (FS)	15,45
Salad with panko-crusted shrimp, green sprouts, provençal herb vinaigrette, fruit, and avocado (M) Salade avec crevettes en croûte de panko, pousses vertes, vinaigrette aux herbes provençales, fruits et avocat (M)	17,85

(DF) Dried fruit
(FS) Fruits secs
(E) Egg
(CE) Œuf
(DP) Dairy products
(PL) Produits laitiers
(C) Crustacean
(C) Crustacés
(M) Mollusc
(M) Mollusques
(G) Gluten
(G) Gluten

RICE AND FIDEUÁ
RIZ ET FIDEUÁ

All rice dishes are prepared for a minimum of 2 people

Tous les plats à base de riz sont préparés pour un minimum de 2 personnes

Price indicated per serving per person / Prix indiqué par portion par personne

Vegetable paella Paella végétarienne	22,45
Seafood paella (M) (C) Paella aux fruits de mer (M)(C)	24,45
Seafood and fish paella (M) (C) Paella aux fruits de mer et au poisson (M)(C)	26,85
Lobster and shellfish rice (M) (C) Riz au homard et aux fruits de mer (M)(C)	39,85
Black rice with squid and mussels with alioli (M) (C) (E) Riz noir aux calamars et aux moules avec de l'aïoli (M)(C)(E)	26,45
Octopus rice with kimchi mayonnaise (M) (C) (E) Riz aux poulpes avec mayonnaise au kimchi (M)(C)(E)	29,85
Spicy "picantón" chicken rice with seasonal vegetables and smoked paprika mayonnaise (E) Riz de poulet fermier avec légumes de saison et mayonnaise au paprika fumé (E)	25,45
Lamb rib rice with mushrooms and dates, served with kimchi mayonnaise (E) Riz aux côtes d'agneau, champignons et dattes, servi avec une mayonnaise au kimchi (E)	29,85
Rice with grilled entraña and mushrooms with kimchi mayonnaise (E) Riz avec entraña grillée et champignons à la mayonnaise au kimchi (E)	32,85
Seafood fideuá with alioli (M) (C) (E) Fideuá de fruits de mer avec de l'aïoli (M)(C)(E)	23,85
Seafood and fish fideuá (M) (C) (E) Fideuá de fruits de mer et au poisson (M)(C)(E)	25,85
Lobster soupy rice (M) (C) (E) Riz crémeux au homard (M)(C)(E)	39,85

(DF) Dried fruit
(FS) Fruits secs
(E) Egg
(E) Œuf
(DP) Dairy products
(PL) Produits laitiers
(C) Crustacean
(C) Crustacés
(M) Mollusc
(M) Mollusques
(G) Gluten
(G) Gluten

PAELLA MENÚ

Starter + Paella to choose from the selection

Entrée + Paella à choisir parmi une sélection de plats

26,95



PASTA
PÂTES

Neapolitan-style /rigatoni/ or /spaghetti/ with burrata (G) (DP) /Rigatoni/ ou /spaghettis/ à la napolitaine, burrata (G)(PL)	17,85
Seafood Spaghetti (G) Spaghettis aux fruits de mer à la marinière (G)	18,45
Fish and seafood cannelloni with prawn sauce and grilled cheese (G) (DP) Cannelloni de poisson et fruits de mer à la sauce de gambas gratiné au fromage (G)(PL)	18,85

SEA DISHES
SPÉCIALITÉS DE NOTRE MER

- Norwegian salmon with potatoes, dill sauce, and vegetables (DP)** 25,45
Saumon norvégien accompagné de pommes de terre, sauce à l'aneth et légumes (PL)
- Catalan-style cod with potatoes, raisins, and pine nuts (DF)(G)** 25,45
Morue à la catalane aux pommes de terre, raisins secs et pignons (FS)(G)
- Codfish with mousseline with potatoes (DP)** 24,85
Cabillaud avec mousseline avec des pommes de terre (PL)



MEAT SPECIALITIES
SPÉCIALITÉS DE NOTRE TERRE

- Baked "picantón" chicken al cava with plums, rosemary, potatoes and sautéed vegetables** 18,50
Poulet fermier au cava, pruneaux et romarin accompagné de pommes de terre et de légumes sautés
- Veal steak tartar with capers, quail egg yolk, mustard, pistachio and chili pepper (E) (DF)** 26,85
Steak tartare de bœuf, câpres, jaune d'œuf de caille, moutarde, pistache et piment guindilla (Æ) (FS)
- Beef sirloin steak with red wine and demi-glace, potato and sautéed vegetables** 29,45
Filet de bœuf servi avec une réduction de vin rouge et demi-glace, quelques pommes de terre et des légumes sautés
- Grilled Beef T-bone steak (1kg, 60 days dry-aged), with chimichurri sauce and French fries.** 94,45
Côte de bœuf grillée (1 kg, 60 jours de maturation) servie avec une sauce chimichurri et des frites
- Angus steak (1kg, 60 days dry-aged), with chimichurri sauce and French fries.** 109,95
Côte de bœuf Angus (1 kg, 60 jours de maturation) servie avec une sauce chimichurri et des frites
- Tomahawk (1kg, 60 days dry-aged), with chimichurri sauce and French fries.** 104,95
Tomahawk (1kg, 60 jours de maturation) servie avec une sauce chimichurri et des frites
- Barbecued lam ribs and cutlets, served with demi-glace sauce, potatoes and vegetables (G)** 27,45
Côtes et carré d'agneau grillés, servis avec une sauce demi-glace, pommes de terre et des légumes (G)
- Grilled entraña with chimichurri sauce and French fries (DP)** 26,85
Entraña (hampe) grillée servie avec une sauce chimichurri et des frites (PL)
- Veal burger with honey mustard sauce, tomato, onion, green onions, green sprouts, cheddar cheese and French fries (G) (DP)** 18,85
Burger de bœuf, sauce moutarde et miel, tomate, oignon, jeunes pousses, cheddar et frites (G) (PL)

- (DF) Dried fruit
(FS) Fruits secs
(E) Egg
(Æ) Œuf
(DP) Dairy products
(PL) Produits laitiers
(C) Crustacean
(C) Crustacés
(M) Mollusc
(M) Mollusques
(G) Gluten
(G) Gluten