



TAPAS

Épaule Ibérique 100gr.
Iberian Cured Shoulder 100gr
15,00 €

Pain a la Catalane
Portion of Tomato Bread
2,00 €

Assortiment de Croquettes
Assorted Croquettes
6,00 €

Cassolette de Fondue de Fromage avec Toast
Cheese Cream Casserole with Toast
5,00 €

Lamelles de Calamars à l'Andalouse
Squids Strips in Andalusian Style
5,50 €

ENTRÉES – STARTERS

Salade Verte aux Pointes d'Asperges, Copeaux de Jambon Ibérique et Jambon de Magret de Canard
Green Salad with Asparagus
with Iberian and Duck Ham Shavings
13,50 € (supl. menú 7,50 €)

Cannelloni du Chef
Chef's Cannelloni
13,00 € (supl. menú 7,00 €)

Soupe d'Oignon et Cèpes Confités avec Œuf Poché et Gratin de Fromage
Onion and Preserved Mushrooms Soup
with Poached Egg and Cheese Gratin
8,50 € (supl. menú 2,50 €)

Foie-Gras Mi Cuit avec Confiture de Fruits des Bois et Tartine Grillée
Foie-Gras Mi Cuit
with Fruits of the Forest Jam and Toast
13,90 € (supl. menú 7,90 €)

PLATS

Filet de Morue à l'Oignon Noire Confité au Balsamique avec Pomme de Terre
Cod Loin at Low Temperature
with Black Onion and Potatoes
16,00 € (supl. menú 9,00 €)

Paella Mixte (Mín. 2 Per.)
Mixed Paella (Mín. 2 Per.)
14,00 €/pax (supl. menú 8,00 €)

Tartare de Saumon Frais et Fumé avec Toast et Mayonnaise à l'Aneth
Fresh and Smoked Salmon Tartar with
Toast and Dill Mayonnaise
17,50 € (supl. menú 10,50 €)

Croustillant d'Agneau Désossé avec Sauce aux Cèpes
Crispy of Boneless Lamb with Boletus Sauce
15,50 € (supl. menú 8,50 €)

Cua de Toro Guisada amb Xocolata, Vi i Cebetes
Rabo de Toro Guisado
con Chocolate, Vino y Cebolletas
16,50 € (supl. menú 9,50 €)

Cet établissement dispose d'informations sur les allergies et les intolérances alimentaires
This establishment has information on food allergies and intolerances

CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL / ASK OUR STAFF

4,5% Taxes no comprises / Tax not included



VIANDES / MEATS

Magret de Canard - Duck Magret
15,50 € (supl. menú 8,50 €)

Entrecôte de Bœuf - Beef Entrecote
18,00 € (supl. menú 11,00 €)

Filet de Bœuf - Beef Fillet
23,50 € (supl. menú 16,50 €)

Côtelettes d'Agneau - Lamb Chops
16,75 € (supl. menú 9,75 €)

SAUCES

Roquefort	2,50 €
Poivre – Pepper	2,50 €
Chimixurri	1,50 €
Ailloli - Garlic Mayonnaise	1,50 €

DESSERTS

Fondant au Chocolat accompagné de Crème Vanille et Crème Glacée
Chocolate Fondant with Vanilla Cream and Ice Cream
6,50 € (supl. menú 4,50 €)

Tarte Tatin à la Crème Fraîche, Cannelle et sa Glace Vanille
Warm Pie Apple with Fresh Cream, Cinnamon and Vanilla Ice Cream
6,00 € (supl. menú 4,00 €)

Mousse de Yaourt avec Soupe aux Fruits de la Passion et Croustillant de Chocolat
Yoghurt Foam with Passion Fruit Soup and Chocolate Crispy
5,00 € (supl. menú 4,00 €)

Sorbet (Gin Tonic, Mandarine, Basilic et Citron Vert)
Sorbet (Gin Tonic, Tangerine, Basil and Lime)
5,00 € (supl. menú 3,00 €)

Glaces (Nougat, Cannelle, Coco)
Ice Cream (Almond Nougat, Cinnamon, Coco)
5,00 € (supl. menú 3,00 €)

Cet établissement dispose d'informations sur les allergies et les intolérances alimentaires

This establishment has information on food allergies and intolerances

CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL/ ASK OUR STAFF

4,5% Taxes no comprises / Tax not included