

All the dishes on the menu are made with organic products
Tous les plats sur le menu sont faits avec des produits biologiques

*Bread...1,95 €
*Pain.....1,95 €

COLD STARTERS **HORS D'OEUVRE FROIDS**

Avocado, shrimp, and orange salad with mustard vinaigrette 19,90€

Salade d'avocat et crevettes à l'orange et vinaigrette à la moutarde

Tomato, spring onion, and tuna belly salad with Kalamata olive powder 18,50€

Salade de tomate, oignon frais et ventrèche de thon avec poudre d'olive de Kalamata

Mixed green salad 11,90€

Salade mixte

Iberian Bellota ham "Don Alfonso" 26,90€

Jambon de gland ibérique "Don Alfonso"

Santurce anchovies with tomato timbale and Kalamata olives (6 filets) 19,80€

Anchois de Santurce avec timbale de tomates et olives de Kalamata (6 filets)

Carpaccio of filet steak with flakes of parmesan (#) 16,90€

Carpaccio de filet de boeuf avec copeaux de parmesan

Carpaccio of tuna with vegetables, ginger and lime vinaigrette 16,50€

Carpaccio de thon à la vinaigrette de gingembre, citron vert et petits légumes

Tartare of two salmons with old-fashioned mustard and lemon cream (*) 19,50€

Tartare aux deux saumons à la moutarde ancienne et crème de citron

Tuna tartare with mango, vegetables and soy sauce (*) 19,90€

Tartare de thon avec mangue, légumes et sauce soja

Burrata with arugula, confit tomato, and red pesto (+ #) 18,50€

Burrata avec roquette, tomate confite et pesto rouge

Galician oyster (1 piece) 6,90€

Huître galicienne (1 pièce)

SOUPS **SOUPES**

Fish and seafood soup (*) 16,80€

Soupe de poissons et fruits de mer

Pumpkin and lentil cream with curry, almonds and yogurt (+ #) 15,90€

Velouté de potiron et lentilles au curry, amandes et yaourt

HOT STARTERS **HORS D'OEUVRE CHAUDS**

Spaghetti a la marinera 23,80€

Spaghettis à la marinara

Grilled razor clams 21,50€

Couteaux grillés

Mussels: steamed or fishermen style (* +) 15,80€

Moules: à la vapeur ou à la marinère

Grilled seasonal vegetables 16,90€

Légumes grillés de saison

Galician-style octopus 22,50€

Poulpe style galicien

Garlic shrimp 21,50€

Crevettes à l'ail

Galician clams in white wine (300 gr) (*) 29,70€

Palourdes galiciennes au vin blanc (300 gr)

Grilled baby squid with sweet onion 22,50€

Petits calamars grillés avec oignons doux

Galician zamburiña (small scallop variety) (1 piece) 5,90€

Zamburiña galicienne au four (petite coquille

Saint-Jacques) (1 pièce)

DEEP FRIED STARTERS **EN BEIGNETS**

Padrón small green peppers (*) 12,90€

Petits poivrons verts de Padrón

Squid rings batter-fried (*) 17,90€

Anneaux de calmar à la romaine

Baby cuttlefish (*) 23,50€

Petites seiches

Fried anchovies (*) 16,50€

Anchois frits

Shrimp in tempura batter (*) 21,90€

Crevettes à la tempura

Seafood and fish croquettes (* #) 14,90€

Croquettes de poisson et fruits de mer

Bellota ham croquettes (* #) 16,50€

Croquettes de jambon Bellota