

FISH POISSONS

| | |
|--|--------|
| Tuscan-style salmon (#) Saumon à la toscane | 20,90€ |
| Salmon with sweet and citrus sauce, vegetables and jasmine rice Saumon à la sauce douce et citrique avec légumes et riz jasmin | 20,90€ |
| Gilthead bream: ovencooked or San Sebastian style (grilled with garlic, wine vinegar, chilli) Daurade au four ou façon San Sebastian (grillé à l'ail, vinaigre et chili) | 24,60€ |
| Tuna tataki coated in sesame, with Jasmine rice, confit tomato, seaweed, and teriyaki sauce Tataki de thon pané au sésame, avec riz Jasmine, tomate confite, algues et sauce teriyaki | 26,90€ |
| Cuttlefish burger with caramelized onion and ink aioli (#) Burger de seiche avec oignon caramélisé et aioli à l'encre | 23,50€ |
| Tuna marmitako (traditional Basque tuna stew) Marmitako de thon (ragoût basque traditionnel) | 25,90€ |
| Grilled salted cod with Escalivada (smoky grilled vegetables) (*) Morue salée grillée avec Escalivada (légumes grillés fumés) | 26,50€ |
| Grilled monkfish with creamy potatoes, spinach, and basil pesto (+ #) Lotte grillée avec crémeux de pommes de terre, épinards et pesto au basilic | 28,90€ |
| Galician style hake supreme Suprême de colin à la galicienne | 28,90€ |
| Grilled sole or meunière style (#) Sole grillée ou à la meunière | 37,90€ |
| Wild sea bass (1 kg – minimum 2 persons) Bar sauvage (1 kg – minimum 2 personnes) | 95,00€ |

SEAFOOD FRUITS DE MER

| | |
|---|--------|
| Grilled prawns (300 gr) Grosses crevettes grillées (300 gr) | 49,90€ |
| Scampies: Grilled or baked with lemon (400 gr) Langoustines grillées ou au four au citron (400 gr) | 52,50€ |
| Cantabric lobster (600 gr) Homard de la Cantabrique (600 gr) | 64,90€ |

PAELLAS (RICE D.O. PEGO OLIVA) PAELLAS (RIZ A.O.C PEGO OLIVA)

| | |
|---|--------|
| Vegetarian paella Paella végétarienne | 20,50€ |
| Seafood paella Paella aux fruits de mer | 23,90€ |
| Seafood paella without shells Paella aux fruits de mer sans coquilles | 23,90€ |
| Seafood paella without shells in cuttlefish ink Paella aux fruits de mer sans coquilles à l'encre de seiche | 24,50€ |
| Noodle paella with shrimps and cuttlefish (* +) Paella de vermicelles avec crevettes et seiche | 23,90€ |
| Noodle paella with shrimps and cuttlefish in its own ink (* +) Paella de vermicelles avec crevettes et seiche dans sa propre encre | 24,50€ |
| Paella with fish, meat (chicken and pork chops) and seafood Paella au poisson et à la viande (poulet et côte de porc) avec fruits de mer | 24,50€ |
| Paella with chicken, pork chops, broad beans and peas Paella au poulet, côte de porc, fèves et petits pois | 23,50€ |
| Wood-roasted Iberian pork, blood sausage, chorizo and mushroom paella Paella au porc ibérique cuite au bois, boudin noir, chorizo et champignons | 24,50€ |
| Lobster paella (on the shell) Paella au homard (avec coquille) | 49,90€ |

MEATS VIANDES

| | |
|--|--------|
| Short ribs black Beer style (*) Côtes de bœuf à la bière noire | 24,50€ |
| Roast lamb (cooked 12 hours at low temperature) (*) Agneau au four (cuisson 12 heures à basse température) | 24,90€ |
| Sirloin steak in parmesan sauce (* #) Entrecôte avec sauce au parmesan | 24,90€ |
| Fillet steak in Port wine sauce (*) Filet de bœuf à la sauce au porto | 33,60€ |

* Not for coeliacs/Ne pas aux coeliaques + Not for nut allergy sufferers/Ne pas allergiques aux fruits secs # Nor for lactose intolerants/Ne pas intolérants au lactose

Service and VAT included / Le service et TVA est inclus