

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"
Jambon de gland ibérique "Don Alfonso" 26,90€

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

Spanish-style potato salad with tuna belly, prawns
and kimchi mayonnaise (*) 19,90€
**Salade de pommes de terre à l'espagnole avec
ventrèche de thon, crevettes et mayonnaise au kimchi**

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

Gazpacho (* +) 12,90€
Gaspacho

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