

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 avec couverture de 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 tataki over pea and mint cream Tataki de thon sur une crème de petits pois et menthe	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€
Hake supreme Rioja-style (*) Suprême de merlu à la riojana	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€
Oven-baked turbot Turbot rôti au four	36,90€

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€
Filet 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