

CARTA / CARTE

STARTERS / ENTRANTS

<i>Prawn, spinach and bacon crepes with American sauce</i> Crêpes aux crevettes, épinards et bacon avec sauce américaine	15
<i>Grilled scallops with onion sauce /</i> Coquilles grillées sauce aux oignons	16
<i>Mushroom and egg at low temperature with crumbs /</i> Champignon et œuf à basse température avec des miettes	13
<i>Fish soup with clams</i> Soupe de poisson avec palourdes	9
<i>Foie mi-cuit with caramelised onion and applesauce</i> Foie mi-cuit à l'oignon caramélisé et à la compote de pommes	15
<i>Carrasco Iberian ham / Jambon ibérique Carrasco</i>	21
<i>Anchovies in extra virgin olive oil</i> Anchois à l'huile d'olive extra vierge	17
<i>Sauteed vegetables with prawns / Légumes sautés aux crevettes</i>	15
<i>Á Feira octopus / Poulpe à Feira</i>	18
<i>Grilled shrimps from Huelva / Crevettes Grillées de Huelva</i>	19
<i>Varied fried / Frites assorties</i>	13
<i>Warm asparagus from Navarre / Chaud asperge de Navarre</i>	15
<i>Homemade ravioli stuffed with mushrooms with Idiazabal sauce /</i> Raviolis maison farcis aux champignons avec sauce Idiazabal	15

SALADS

<i>Ventresca salad with peppers</i> Salade de ventreche avec poivrons	12
<i>Warm Salad of squid and confit onion</i> Salade tiède de calmars et confit d'oignons	12
<i>Octopus salad, new potato and tomato aioli.</i> Salade de poulpe, nouvelle pomme de terre et aioli aux tomates	13

FISH / POISSON

<i>Grilled squids with candied onion</i> Calmars grillés à l'oignon confit	16
<i>Norwegian salmon with steamed vegetables</i> Saumon norvégien aux légumes vapeur	17
<i>Wild turbot grilled</i> Turbot sauvage sur le gril	22
<i>Wild sea bass with refried (2 people)</i> Bar sauvage avec frits (2 personnes)	42
<i>Monkfish with clams</i> Lotte aux palourdes	21

MEAT / VIANDES

<i>Cow Grilled entrecote with red peppers</i> Entrecôte de vache grillé avec poivrons rouges	16
<i>Iberian cheeks in sauce and truffled mashed potatoes</i> Joues ibériques en sauce et purée de pommes de terre à la truffe	16
<i>Crumbed veal tail with vegetables and mushrooms</i> Queue de veau émietée aux légumes et champignons	19
<i>Magret du Canard with sauteed apple and peppers</i> Magret du Canard aux pommes sautées et poivrons	19
<i>Steak of beef Grilled with green pepers</i> Steak de boeuf Grill avec poivrons verts	44 €/kg
<i>Veal sirloin, truffled puree and glazed shallot</i> Filet de veau, purée de truffe et échalote glacée	21

DESSERTS

<i>Yogurt cream with blueberry jam</i> Crème de yaourt à la confiture de myrtilles	6
<i>Lemon sorbet with cava / Sorbe tau citron avec cava</i>	6
<i>Cheesecake with bulgarian yogurt ice cream</i> Gâteau au fromage avec glace au yogourt bulgare	7
<i>Hazelnut and chocolate tart with vanilla ice cream</i> Tarte aux noisettes et chocolat avec glace vanille	7
<i>Sheep's Milk Panna Cottaberries with vainilla ice cream</i> Panna cotta au lait de brebis avec glace noisette	6

Prices VAT included / Prix TVA incluse