

— TAPAS —

<b>"Bravas", our spicy fried potatoes</b> <i>Nos pommes de terre sauce piquante</i>	(V)	3,90 €
<b>Homemade ham croquettes (4 pcs)</b> <i>Croquettes de jambon de la maison (4 uts.)</i>		4,95 €
<b>Homemade spinach and goat's cheese croquettes (4 pcs)</b> <i>Croquettes maison aux épinards et fromage de chèvre (4 uts.)</i>	(V)	5,95 €
<b>Iberian ham D.O. Guijuelo (70g)</b> <i>Jambon ibérique AOC Guijuelo (70g)</i>		14,80 €
<b>Traditional catalan bread with tomato and olive oil</b> <i>Pain avec tomate et huile d'olive vierge</i>		1,50 €
<b>Manchego sheep cheese in olive oil</b> <i>Fromage de brebis Manchego à l'huile d'olive</i>	(V)	4,90 €
<b>Fried Camembert with mixed berries sauce (3 pcs)</b> <i>Camembert frit et sa sauce aux fruits rouges (3 uts.)</i>	(V)	6,95 €
<b>Grilled prawns</b> <i>Grosses crevettes grillées</i>		7,95 €
<b>Potato meatballs with spicy sauce &amp; garlic mayo (3 pcs)</b> <i>Croquettes de pommes de terre et viande avec all i oli</i>		4,90 €
<b>Deep fried padron peppers with maldon salt</b> <i>Petits poivrons de Padron frits avec sel maldon</i>	(V)	4,90 €
<b>Crispy chicken wings with sesame sauce</b> <i>Ailes de poulet croustillants avec sauce au sésame</i>		5,95 €
<b>Crispy chicken tenders with curry mayonnaise</b> <i>Poulet croustillant avec sauce au mayonnaise de curry</i>		6,90 €
<b>Freshly prepared spanish omelette</b> <i>Omelette espagnole aux pommes de terre et oignons</i>	(V)	5,90 €
<b>Chicken skewers marinated in soy and sesame</b> <i>Brochettes de poulet mariné au soja et sésame</i>		4,50 €
<b>Gallician-style octopus with potatoes and paprika</b> <i>Poulpe à la galicienne, avec pommes de terres et paprika</i>		12,95 €
<b>Mussels a la marinera</b> <i>Moules marinières à la tomate</i>		7,90 €
<b>Grilled vegetables with romesco sauce</b> <i>Grillade de légumes et sa sauce romesco</i>	(V)	6,80 €
<b>Fried squid rings andalusian style</b> <i>Anneaux calamars frits à l'andalouse</i>		8,95 €
<b>Garlic flavoured prawns with asparagus</b> <i>Crevettes roses sautées à l'ail avec asperges</i>		9,95 €

— DISHES —

<b>Homemade meatballs with tomato sauce</b> <i>Boulettes deviande maison à la sauce tomate</i>		8,50 €
<b>Spaghetti bolognese</b> <i>Spaghetti à la bolognaise</i>		7,50 €
<b>Fish of the day with baked potatoes and vegetables</b> <i>Poisson du jour avec pomme de terre boulangère et des légumes</i>		10,90 €
<b>Grilled squids with garlic and parsley</b> <i>Calamars de plage grillés à l'ail et au persil</i>		10,60 €
<b>Fried egg with potatoes and iberian ham</b> <i>Œuf au plat avec pommes de terre et jambon ibérique</i>		8,90 €
<b>Special Burger with melted cheese, onion, bacon, lettuce, tomato and chips</b> <i>Burger spécial au fromage fondu, oignon, bacon, laitue, tomate et chips</i>		8,90 €
<b>Grilled beef steak with vegetables (225g)</b> <i>Entrecôte grillée avec légumes (225g)</i>		11,90 €
<b>Grilled "iberian secret" pork cuts with vegetables</b> <i>Grillade de porc ibérique avec des légumes</i>		9,80 €

— SALADS —

<b>Andalusian "Gazpacho"</b> <i>"Gazpacho" à l'andalouse</i>	(V)	4,90 €
<b>Mixed leaves salad with parmesan</b> <i>Salade verte aux parmesan</i>	(V)	5,90 €
<b>Salad César</b> <i>Salade César</i>		7,50 €
<b>Seasonal tomatoes with tuna belly in olive oil</b> <i>Tomate de saison avec ventrèche de thon à l'huile d'olive</i>		7,50 €

— RICE AND PASTA —

MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON  
20 minutes of waiting

<b>Seafood Paella, with squid, prawns and mussels</b> <i>Paella marinère, aux calmar, crevettes et moules</i>		12,50 €
<b>"Surf and turf " with sea food and chicken rice</b> <i>Riz "mer et montagne" au fruits de mer et poulet</i>		12,50 €
<b>Chicken and veggie rice</b> <i>Riz au poulet et petits légumes</i>		11,90 €
<b>Fideua (Pasta based paella)</b> <i>Fideuà aux fruits de mer</i>		11,90 €

— OUR TASTING TAPAS MENU —

19,90 € PER PERSON

MINIMUM 2 PEOPLE

*Tapas to share*

**Seasonal tomatoes with tuna belly in olive oil**  
*Tomate de saison et avec ventrèche de thon à l'huile d'olive*

**Iberian ham from D.O. Guijuelo**  
*Jambon de porc ibérique AOC Guijuelo*

**Deep fried small green peppers from Padron with maldon salt**  
*Petits poivrons verts de Padron frits avec sel maldon*

**"Bravas", our fried spicy potatoes**  
*Nos pommes de terre à la sauce piquante*

**Grilled prawns**  
*Grosses crevettes grillées*

**Grilled pork with vegetables**  
*Escalope de porc grillée avec des légumes*

• • • • •

**The menu is for min. 2 people and the tapas are to share**  
*Le menu est au min. pour 2 personnes et les tapas sont a partager*

• • • • •

— DESSERTS —

<b>Chocolate coulant drizzled with olive oil and salt</b> <i>Coulant de chocolat, huile d'olive et sel maldon</i>	(V)	6,50 €
<b>Apple tarte Tatin served with vanilla ice cream</b> <i>Tarte Tatin avec glace à la vanille</i>	(V)	6,50 €
<b>Profiteroles with hot chocolate and cream</b> <i>Profiteroles, chocolat chaud et chantilly</i>	(V)	3,90 €
<b>Homemade Catalan crème brûlée</b> <i>Crème brûlée catalane</i>	(V)	4,50 €
<b>Chocolate or vanilla ice cream</b> <i>Chocolat ou crème glacée à la vanille</i>	(V)	4,85 €
<b>Tiramisú</b> <i>Tiramisú</i>	(V)	5,50 €

(V) Vegetarian dishes

## — WINES —

### — WHITE —

	GLASS	BOTTLE
L'EFECTE VOLADOR, garnatxa blanca (D.O. Montsant)		15,60 €
FREYÉ, xarel·lo, chardonnay (D.O. Penedes)	3,50 €	13,75 €
TERRA PRIMA, Xarel·lo, riesling (D.O. Penedes)		19,20 €
MANUELA DE NAVERAN, chardonnay (D.O. Penedès)		22,50 €
VERDEO, Verdejo (D.O. RUEDA)	3,50 €	13,50 €
ANALIVIA, Sauvignon blanc (D.O. Rueda)		16,80 €
PULPO, Albariño (D.O. Rías Baixas)		17,50 €

### — ROSÉ —

ANIMA, chardonnay pinnot noire (D.O. Costers del S.)		16,90 €
VIÑA ESMERALDA ROSAT, garnatxa (D.O. Penedes)		20,50 €
VIÑA REAL, tempranillo (D.O.C. Rioja)	3,50 €	13,50 €

### — RED —

ANIMA, cabernet syrah (D.O. Costers del S)		16,90 €
ENNAK, garnatxa negra (D.O. Terra alta)	3,50 €	13,50 €
TORRES ATRIUM, Merlot (D.O. Penedés) Red		17,50 €
QUE SII, Garnatxa Negra-Samsó (D.O.Q. Priorat)		23,00 €
ARNEGUI, Criança, Tinto D.O.C. Rioja	3,50 €	13,70 €
ARNEGUI, Reserva (D.O.C. RIOJA)		18,75 €
MARQUES DE CACERES, reserva (D.O.C. Rioja)		29,90 €
CANTAMAÑANAS, Tinta fina (D.O. Ribera del Duero)	3,50 €	13,90 €
ABADÍA S. QUIRCE, tinta fina (D.O. Ribera del Duero)		16,60 €
MARTIN BERDUGO, crianza (D.O. Ribera del Duero)		22,45 €
VINO DE MONTAÑA, garnacha (Sierra de Gredos)		16,00 €

### — SPARKLING AND SANGRIAS —

MVSA, brut nature (D.O. Cava)	3,50 €	14,90 €
AGUSTÍ TORELLÓ, Brut Gran Reserva (D.O. Cava)		25,50 €
PERLES ROSES, pinot noire (D.O. Cava)		28,75 €
WINE SANGRIA / CAVA SANGRIA	5,50 €	17,50 €

### — COCKTAILS AND GIN TONIC —

	GLASS
COCKTAIL OF THE DAY	5,00 €
MOJITO ( maduixa, mango, etc..), CAIPIRINHA, PINYA COLADA...	
SEX ON THE BEACH, DRI MARTINI, APEROL SPRITZ	6,00 €
Ask the waiter for your favorite	
GIN TONIC de la casa GIN MG i GIN MG ROSA	7,00 €