

## — TAPEOH!!! —

<b>Black olives from Kalamata</b> <i>Olives noires de Kalamata</i>	(V)	2,95 €
<b>"Bravas", our fried spicy potatoes</b> <i>Nos pommes de terre à la sauce piquante</i>	(V)	4,90 €
<b>Potato meatballs with spicy sauce &amp; garlic mayo (3 units)</b> <i>Croquettes de pommes de terre et viande avec mayonnaise à l'ail</i>		4,90 €
<b>Homemade ham croquettes (4 units)</b> <i>Croquettes de jambon de la maison (4 uts.)</i>		4,90 €
<b>Crispy coated prawns served with tartar sauce</b> <i>Croustillant de crevettes rose avec sauce tartare</i>		7,40 €
<b>Fried Camembert with mixed berries sauce (3 units)</b> <i>Camembert frit et sa sauce aux fruites rouges (3 uts.)</i>	(V)	6,95 €
<b>Crispy chicken wings with sesam sauce</b> <i>Ailes de poulet croustillants avec sauce au sésame</i>		6,95 €
<b>Fried egg with potatoes and chorizo from "La Rioja"</b> <i>Oeuf au plat avec pommes de terre et chorizo de La Rioja</i>		6,95 €
<b>Deep fried small peppers from padron with maldon salt</b> <i>Petits poivrons de Padron frits avec sel maldon</i>	(V)	4,90 €
<b>Manchego cheese with olive oil</b> <i>Fromage manchego de brebis à l'huile d'olive</i>	(V)	7,90 €
<b>Iberian bellota hand sliced ham from D.O. Guijuelo (50g)</b> <i>Jambon de porc ibérique AOC Guijuelo coupé à la main (50g)</i>		11,60 €
<b>Traditional catalan flatbread with tomato and olive oil</b> <i>Pain de coca avec tomate huile d'olive vierge</i>	(V)	1,70 €

## — SALADS —

<b>Green salad with walnuts, raisins, parmesan and vinaigrette</b> <i>Salade verte aux noix, raisins secs, parmesan et vinaigrette</i>	(V)	7,20 €
<b>Goats' cheese salad with tomatoes and sunflower seeds</b> <i>Salade de fromage de chèvre avec tomate et graines de tournesol</i>	(V)	7,80 €
<b>Diced salmon marinated with soya &amp; ponzu vinaigrette</b> <i>Dés de saumon mariné à la vinaigrette de soja et ponzu</i>		9,40 €
<b>Sun-dried tomatoes with smoked cod, escarole, olive mayonnai</b> <i>Tomates séchées avec morue fumée, frisée et mayonnaise d'olive</i>		8,90 €
<b>Tuna belly in olive oil with seasonal tomatoes</b> <i>Ventreche de thon à l'huile d'olive et avec tomate de saison</i>		8,40 €

## — SMALLER AND MAIN DISHES —

<b>Grilled vegetables with romesco sauce</b> <i>Grillade de légumes et sa sauce romesco</i>	(V)	7,70 €
<b>Galician-style octopus with potatoes and paprika</b> <i>Poulpe à la galicienne, avec pommes de terres et paprika</i>		12,90 €
<b>Grilled squid with garlic and parsley</b> <i>Calamars de plage grillés à l'ail et au persil</i>		8,80 €
<b>Grilled iberian pork "Joselito" Guijuelo</b> <i>Escalope de porc ibérique grillée "Joselito" Guijuelo</i>		9,90 €
<b>Grilled beef tenderloin with duck foie gras</b> <i>Filet de boeuf avec foie de canard grillé</i>		11,90 €
<b>Marinated chicken skewers with soya sauce and sesame</b> <i>Brochettes de poulet marinées à la sauce soja et aux graines de sésame</i>		7,80 €
<b>Homemade hamburger with duck foie gras and potatoes</b> <i>Steak haché fait à la main avec foie de canard et ses pommes de terre</i>		11,90 €
<b>Grilled beef steak with vegetables (225g)</b> <i>Entrecôte grillée aux légumes (225g)</i>		13,90 €
<b>Cream of vegetable soup</b> <i>Velouté de légumes du jour</i>	(V)	5,90 €

## — DESSERTS —

<b>Chocolate coulant drizzled with olive oil and salt . 5,25 €</b> <i>Notre coulant de chocolat, huile d'olive et sel maldon</i>
<b>Apple tarte Tatin . 4,95 €</b> <i>Tarte Tatin aux pommes</i>
<b>Catalan crème brûlée . 4,45 €</b> <i>Crème brûlée catalane</i>
<b>Crepe with custard cream and chocolate . 3,95 €</b> <i>Crêpe à la crème avec chocolat</i>

## — OUR TASTING TAPAS MENU —

**21,90 € PER PERSON**

MINIMUM 2 PEOPLE

*Tapas to share*

**Tuna belly in olive oil with seasonal tomatoes**  
*Ventreche de thon à l'huile d'olive et avec tomate de saison*

**Iberian bellota hand sliced ham from D.O. Guijuelo**  
*Jambon de porc ibérique coupé à la main AOC Guijuelo*

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

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

**Crispy coated prawns served with tartar sauce**  
*Croustillant de crevettes rose et avec sauce tartare*

**Grilled iberian pork "Joselito" Guijuelo**  
*Escalope de porc ibérique grillée "Joselito" Guijuelo*

• • • • •

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 à partager*

• • • • •

**TO ENJOY THIS MENU WE RECOMMEND:**

SALTIMBANQUI, Verdejo (D.O. Rueda) White	14,90 €
MÁS QUE DOS, Albariño (D.O. Rías Baixas) White	19,60 €
AZPILICUETA, Tempranillo (D.O. Rioja) Red	15,30 €
ABADÍA S. QUIRCE (D.O. Ribera del Duero) Red	16,60 €
RED WINE / CAVA SANGRIA	16,70 €

(V) Vegetarian dishes