

— TAPAS —

"Bravas", our fried spicy potatoes <i>Nos pommes de terre sauce piquante</i>	(V)	4,90 €
Potato meatballs with spicy sauce & garlic mayo (3 pcs) <i>Croquettes de pommes de terre et viande avec all i oli</i>		4,90 €
Iberian ham D.O. Guijuelo (70g) <i>Jambon ibérique AOC Guijuelo (70g)</i>		14,80 €
Traditional catalan flatbread with tomato and olive oil <i>Pain de coca avec tomate huile d'olive vierge</i>	(V)	1,70 €
Manchego sheep cheese in olive oil <i>Fromage de brebis Manchego à l'huile d'olive</i>	(V)	4,95 €
Homemade ham croquettes (4 pcs) <i>Croquettes de jambon de la maison (4 uts.)</i>		4,90 €
Spinach and goat's cheese homemade croquettes (4 pcs) <i>Croquettes maison aux épinards et fromage de chèvre (4 uts.)</i>	(V)	4,90 €
Crispy coated prawns served with tartar sauce <i>Croustillant de crevettes rose avec sauce tartare</i>		5,95 €

— DISHES —

Cream of vegetable soup <i>Velouté de légumes du jour</i>	(V)	5,90 €
Meatballs and cuttlefish stew <i>Ragoût "mer et montagne" de boulettes de viande aux seiches</i>		7,50 €
Grilled squids with garlic and parsley <i>Calamars de plage grillés à l'ail et au persil</i>		10,60 €
Grilled iberian pork whih vegetables <i>Escalope de porc ibérique grillée avec des légumes</i>		9,80 €
Fish of the day with baked potatoes <i>Poisson du jour et pomme de terre boulangère à l'ail</i>		11,90 €
Grilled beef steak with vegetables (225g) <i>Entrecôte grillée avec légumes (225g)</i>		13,90 €

— SALADS —

Potato salad cooked with alioli sauce <i>Salade de pommes de terre cuites à l'aioli</i>	(V)	4,50 €
Mixed leaves salad with parmesan <i>Salade verte aux parmesan</i>	(V)	6,70 €
Rocket with goat cheese and tomato <i>Ruccola au fromage de chèvre et tomate</i>	(V)	7,50 €
Seasonal tomatoes with tuna belly in olive oil <i>Tomate de saison avec ventrèche de thon à l'huile d'olive</i>		7,95 €

— TAPAS —

Deep fried small peppers from padron with maldon salt <i>Petits poivrons de Padron frits avec sel maldon</i>	(V)	4,90 €
Deep fried king prawns with chipotle sauce <i>Friture de crevettes roses et sauce chipotle</i>		7,95 €
Fried squid rings andalusian style <i>Anneaux calamars frits à l'andalouse</i>		8,90 €
Garlic flavoured prawns with asparagus <i>Crevettes roses sautées à l'ail avec asperges</i>		9,95 €
Fried Camembert with mixed berries sauce (3 pcs) <i>Camembert frit et sa sauce aux fruites rouges (3 uts.)</i>	(V)	6,95 €
Spanish potato and onion omelette made at the moment <i>Omelette espagnole aux pommes de terre et oignons</i>		5,90 €
Crispy chicken with curry mayonnaise <i>Poulet croustillant avec sauce au mayonnaise de curry</i>		7,90 €
Grilled vegetables with romesco sauce <i>Grillade de légumes et sa sauce romesco</i>	(V)	7,70 €
Fried egg with potatoes and chorizo from "La Rioja" <i>Œuf au plat avec pommes de terre et chorizo de La Rioja</i>		6,90 €
Chicken skewers marinated in soy and sesame (2 pcs) <i>Brochettes de poulet mariné au soja et sésame (2 uts.)</i>		5,90 €
Galician-style octopus with potatoes and paprika <i>Poulpe à la galicienne, avec pommes de terres et paprika</i>		12,90 €
Steamed mussels with tomato <i>Moules marinières à la tomate</i>		6,20 €
Chicken burger, with tomatoes, lettuce and cheese <i>Hamburger de poulet avec, tomate et fromage</i>		7,60 €
100% beef burger, lettuce, tomatoes and cheese <i>Hamburger de boeuf avec salade, tomate et fromage</i>		7,90 €

— RICE AND 'PAELLAS' —

20 minutes of waiting

Seafood Paella - with cuttlefish, prawns and mussels (min. for 2. price/pers.) <i>Paella marinère, aux seiches, grosses crevettes et moules (min. 2 pers. prix/pers.)</i>		14,90 €
"Surf and turf " with sea food and chicken rice (min. for 2. price per pers.) <i>Riz "mer et montagne" au fruits de mer et poulet (min. 2 pers. prix/pers.)</i>		13,00 €
Chicken and veggie rice (min. for 2. price per pers.) <i>Riz au poulet et petits légumes (min. 2 pers. prix/pers.)</i>		14,90 €

— OUR TASTING TAPAS MENU —

21,90 € 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 hand 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

Deep fried king prawns served with sauce
Friture de crevettes avec sauce

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 —

Chocolate coulant drizzled with olive oil and salt <i>Coulant de chocolat, huile d'olive et sel maldon</i>	(V)	5,25 €
Apple tarte Tatin served with vanilla ice cream <i>Tarte Tatin avec glace à la vanille</i>	(V)	5,95 €
Profiteroles with hot chocolate and cream <i>Profiteroles, chocolat chaud et chantilly</i>		4,80 €
Homemade Catalan crème brûlée <i>Crème brûlée catalane</i>	(V)	4,45 €
Chocolotote or vanilla ice cream <i>Chocolat ou crème glacée à la vainille</i>	(V)	4,85 €

(V) Vegetarian dishes