

— TAPAS —

<b>"Bravas", our spicy fried potatoes</b> <i>Nos pommes de terre sauce piquante</i>	(V)	4,95 €
<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>		6,95 €
<b>Iberian ham D.O. Guijuelo (70g)</b> <i>Jambon ibérique AOC Guijuelo (70g)</i>		14,95 €
<b>Traditional catalan bread with tomato and olive oil</b> <i>Pain de coca avec tomate huile d'olive vierge</i>	(V)	2,50 €
<b>Manchego sheep cheese</b> <i>Fromage de brebis Manchego</i>	(V)	9,90 €
<b>Homemade ham croquettes (4 pcs)</b> <i>Croquettes de jambon de la maison (4 uts.)</i>		8,90 €
<b>Homemade chicken croquettes (4 pcs)</b> <i>Croquettes de poulet de la maison (4 uts.)</i>		8,90 €
<b>Deep fried padron peppers</b> <i>Petits poivrons de Padron frits</i>	(V)	7,90 €
<b>Crispy coated prawns served with tartar sauce</b> <i>Croustillant de crevettes rose avec sauce tartare</i>		9,90 €
<b>Grilled prawns</b> <i>Grosses crevettes grillées</i>		9,85 €
<b>Baby squids andalusian style</b> <i>Calmars frits à la andalouse</i>		10,60 €
<b>Garlic flavoured prawns with artichokes</b> <i>Crevettes roses sautées à l'ail avec artichauts</i>		10,90 €
<b>Fried Camembert with mixed berries sauce (3 pcs)</b> <i>Camembert frit et sa sauce aux fruites rouges (3 uts.)</i>	(V)	9,50 €
<b>Freshly prepared spanish tortilla</b> <i>Omelette espagnole aux pommes de terre et oignons</i>	(V)	6,95 €
<b>Crispy chicken tenders with curry mayonnaise</b> <i>Poulet croustillant avec sauce au mayonnaise de curry</i>		9,90 €
<b>Grilled vegetables with romesco sauce</b> <i>Grillade de légumes et sa sauce romesco</i>	(V)	8,50 €
<b>Chicken skewers with rice and vegetables</b> <i>Brochettes de poulet avec riz et légumes</i>		9,90 €
<b>Galician-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>		8,95 €
<b>Salmon tartare with Poke sauce</b> <i>Tartare de salmon à la sauce Poke</i>		9,90 €

— DISHES —

<b>Cream of vegetable soup</b> <i>Velouté de légumes du jour</i>	(V)	5,95 €
<b>Fried eggs with potatoes and chorizo from "La Rioja"</b> <i>Œufs au plat avec pommes de terre et chorizo de La Rioja</i>		9,90 €
<b>Grilled squids with piquillo peppers</b> <i>Calamars grillés aux piments piquillos</i>		11,95 €
<b>Grilled chicken with baked potatoes</b> <i>Poulet grillé avec pomme de terre cuit au four</i>		14,50 €
<b>Grilled iberic pork with chips and vegetables</b> <i>Escalope de porc ibérique grillée avec pommes de terre et légumes</i>		15,90 €
<b>Grilled beef steak with chips</b> <i>Entrecôte grillée avec pommes de terre</i>		15,90 €
<b>Grilled salmon with asian sauce, chips and vegetables</b> <i>Saumon grillé avec sauce chili douce, pommes de terre et légumes</i>		15,90 €

— SALADS —

<b>Mixed leaves salad with croutons</b> <i>Salade verte aux croûtons</i>	(V)	7,95 €
<b>Goat cheese salad with rocket, orange and quince</b> <i>Salade au fromage de chèvre avec roquette, orange et coing</i>	(V)	9,80 €
<b>Seasonal tomatoes with tuna belly in olive oil</b> <i>Tomate de saison avec ventrèche de thon à l'huile d'olive</i>		10,90 €

— HAMBURGERS —

<b>Beef Burger with cheese, bacon, onion and french fries</b> <i>Burger de bœuf avec bacon, fromage, oignons et frites</i>		10,90 €
<b>Chicken Burger with cheese, bacon, onion and french fries</b> <i>Hamburguer de poulet avec fromage, bacon accompagné de frites</i>		10,90 €

— RICE AND 'PAELLAS' —

<b>Seafood Paella with squid, prawns and mussels</b> <i>Paella marinère, aux calmar, crevettes et moules</i>		17,90 €
<b>"Surf and turf " with sea food and chicken rice</b> <i>Riz "mer et montagne" au fruits de mer et poulet</i>		17,90 €
<b>Chicken and veggie rice</b> <i>Riz au poulet et petits légumes</i>		16,90 €

— OUR TASTING TAPAS MENU —

**26,00 € 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 (70 g)**  
*Jambon de porc ibérique AOC Guijuelo (70 g)*

**Deep fried Padron peppers with black salt and allioli**  
*Petits poivrons verts de Padron frits avec sel noir et allioli*

**Grilled prawns**  
*Grosses crevettes grillées*

**Grilled pork with french fries and vegetables**  
*Escalope de porc grillée avec frites et 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)	6,90 €
<b>Apple tarte Tatin served with vanilla ice cream</b> <i>Tarte Tatin avec glace à la vanille</i>	(V)	6,90 €
<b>Profiteroles with cream and hot chocolate</b> <i>Profiteroles, chantilly et chocolat chaud</i>	(V)	4,90 €
<b>Cheese cake with red fruit sauce</b> <i>Cheesecake avec sauce aux fruits rouges</i>	(V)	6,50 €
<b>Chocolate or vanilla ice cream</b> <i>Chocolat ou crème glacée à la vanille</i>	(V)	4,90 €
<b>Tiramisú</b> <i>Tiramisú</i>	(V)	5,90 €

(V) Vegetarian dishes