

LES ENTREES STARTERS

ATUN	170
Fines tranches de thon, amandes, câpres, huile d'olive et basilic Thinly sliced tuna, almonds, capers, olive oil and basil	
ENSALDA VERDE	80
Salade, tomates, avocat, poivrons Salad, tomatoes, avocado, bell peppers	
SALPICON DE MARISCO	190
Salade de fruit de mer, avocat, vinaigre de Xeres et huile d'olive Seafood salad with avocado and sherry vinegar dressing	
ENSALDILLA RUSA	90
Salade de pommes de terre, petits pois, poivrons marinés, carottes, œuf dur et mayonnaise Potato salad, English peas, marinated peppers, carrot, hard boiled egg and mayonnaise	
GAZPACHO	110
Gazpacho de tomate Andalou Andalusian tomato gazpacho	
CALAMARES FRITOS	230
Calamars croustillants, Aïoli au paprika fumé Crispy calamari, smoked paprika Aioli	
POULPO A LA GALLEGA	140
Poulpe et pommes de terre braisées, paprika fumé Slow cooked octopus, braised potatoes and smoked paprika	
GAMBAS AL AJILLO	180
Crevettes marinées à l'ail, piquillos et herbes fraîches Garlic marinated prawns, piquillo peppers and herbs	
ALMEJAS	220
Cocotte de palourdes, « salsa verde » Clams with salsa verde	

LES SPECIALITES SPECIALITIES

PAELLA (pour 2) 30min Paella aux fruits de mer Classic seafood paella	480
FRITURA DE PESCADO (pour 2) Friture de pêche du jour façon Andalouse, salsa verde Andalusian style fried seafood platter with salsa verde sauce	550

LES PLATS MAINS COURSES

GAMBAS AL PIL-PIL Gambas sautées à l'ail, piment, persil et citron Tiger prawns cooked with garlic, parsley and lemon	240
MERLUZA Filet de merlan poêlé, concassé de tomate, ail croustillant et piment Pan fried hake fillet, tomato concassé, crispy garlic and chilli	260
ATUN Steak de thon grillé, poivrons rotis, olives, sauce romesco Seared tuna, roasted bell pepper, olives, romesco sauce	280
LUBINA Filet de bar à la plancha, haricot blanc mijoté à la tomate Seabass cooked « a la plancha », white beans in tomato sauce	320
POLLO Poulet fermier « Basquaise », riz a la vapeur Free range chicken “Basque style” steamed rice	240
BUEY Filet de bœuf poêlé, sauce chimichurri , patatas bravas, Beef tenderloin, chimichurri sauce, sauteed crispy potatoes	290

LES GARNITURES SIDES

PATATAS BRAVAS	60
Pommes de terre sautées, sauce piment Sauteed crispy potatoes, spicy bravas sauce	
VERDURAS	80
Légumes grillés du moment Grilled seasonal vegetables	
ESPINACAS	80
Epinards sautés, raisins secs, échalotes croustillantes Sauteed spinach, golden raisins, crispy shallots	
JUDIA BLANCA	60
Haricots blancs braisés aux tomates et olives vertes White beans braised with tomato and green olives	
AROS	60
Riz vapeur Steamed rice	

LES DESSERTS

AROS CON LECHE	90
Riz au lait parfumé à la vanille Vanilla rice pudding	
CHURROS	80
Churros, sauce chocolat Churros with hot chocolate sauce	
CREMA CATALANA	90
Crème catalane Catalan cream	
FRUTA	80
Assiette de fruits coupés Fruit plate	
HELADO & SORBETE	80
Sélection de glaces et sorbets selection of ice creams and sorbets	