

POU PARTAGER

FRANÇAIS

Menu
vins



Jambon ibérique sur pain de coca	14.90
Anchois de la Méditerranée sur pain de coca	10.50
“Sacalma” pommes de terre.	7.50

COQUILLE

Moules de roche fumées	9.00
Pétoncles avec gratin d'aïoli.	14.00
Palourdes à ail et persil	12.50
Brandade de moure gratin	9.50

FRIT

Calamar Panko à la mayonnaise aux agrumes	9.50
Croquettes maison de viande rôtie avec sauce romesco	9.00
Pommes de terre sauce piquante	6.50

ALLONS AU MARCHÉ

Salade verte	8.00
Salade de saumon fumé	12.00
Esquexada (shredded salt cod salad) “ajoarriero”	12.90
Salade de fromage de chèvre avec mangue.	10.50
Carpaccio de lotte et crevettes avec vinaigrette aux pistaches	10.50

RIZ

(MINIMUM 2 PERSONNES)

Paella marinière.	17.00
Paella “señorito” (décortiquée)	18.90
Paella avec crevettes	17.50
Riz noir à la façon marinière.	18.90
Riz dans son jus de cuisson au homard.	30.00
Fideua aux palourdes et seiche	17.00
Risotto de crevettes, safran et calamar	22.50
Paella “Perol” avec champignons (trompette de la mort)	18.50
Crème de blé avec cèpes et asperges.	18.00

SI VOUS N’AIMEZ PAS LE RIZ

DE LA FERME

Entrecôte de veau, 400 grs, avec “platillo” pommes de terre.	19.90
Filet de veau avec gratin aux pommes de terre.	22.50
Côtelettes de porc glacée au forn avec sauce barbecue	17.50
Chevreau rôti (gigot) avec miel	19.50
Joues de porc rôti.	16.50

DU MARCHÉ AUX POISSONS

Cod gratin with sweet tomato	16.90
Daurade au forn avec pommes de terre	18.50
Calamars grille “Donostiarra”	19.00
Poulpe grille “Galicien” avec chips de légumes	19.50

DESSERTS

Coulant au chocolat avec glace à la vanille	6.90
Brownie avec glace à la fleur de lait.	6.90
Crème brûlée	5.50
Cheese cake	6.90
Carrot Cake avec glace à la vanille.	6.00
Fraises avec crème brûlée	6.00
Pomme Toffee avec Vanille de Madagascar	7.50
Assortiment de crème glacée.	5.00

MENU ENFANTS 11,50€

PLAT PRINCIPAL, DESSERT ET BOISSON:

- Croquettes avec des frites
- Pâte à la bolognaise
- Escalope de poulet avec des frites
- Burguer de veau avec des frites
- Crème glacée / yaourt / Crème brûlée

MENU PAELLA 29,50€

(MIDI 13.00H A 15.30H / MINIMUM 2 PERSONNES)

ENTRÉE:

Salade vert et moules

PLAT PRINCIPAL À CHOISIR (MAXIMUM 2 RIZ PAR TABLE):

Paella marinière

Paella Parellada (décortiquée)

Riz noir “mariner”

Fideuà

Riz dans son jus de cuisson au homard (supplément de 10€ p/p.)

DESSERT DU JOUR

Pain, vin (Cigonya, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) et eau