

All the dishes on the menu are made with organic products  
Tous les plats sur le menu sont faits avec des produits biologiques

\*Bread...1,90 €  
\*Pain.....1,90 €

## **COLD STARTERS** **HORS D'OEUVRE FROIDS**

Orange, shrimp and avocado salad with mustard vinaigrette  
**Salade d'avocat et crevettes à l'orange et vinaigrette à la moutarde** 18,50€

Marinated tuna salad with ponzu and ginger reduction  
**Salade de thon mariné à la réduction de ponzu et gingembre** 17,90€

Tomato salad with dill marinated salmon and mandarin vinaigrette  
**Salade de tomate au saumon mariné à l'aneth et vinaigrette à la mandarine** 16,80€

Fresh green salad  
**Salade mixte** 11,30€

Acorn cured "Bellota" ham "Don Alfonso"  
**Jambon de gland ibérique « Don Alfonso »** 26,50€

Santurce anchovies with tomato timbale and Kalamata olives (6 fillets)  
**Anchois de Santurce et son timbale and Kalamata olives (6 filets)** 17,80€

Carpaccio of filet steak with flakes of parmesan (#)  
**Carpaccio de filet de boeuf avec copeaux de parmesan** 16,80€

Carpaccio of tuna with vegetables, ginger and lime vinaigrette  
**Carpaccio de thon à la vinaigrette de gingembre, lime et petits légumes** 14,85€

Two salmon tartare with old-fashioned mustard and lemon cream (\*)  
**Tartare aux deux saumons à la moutarde ancienne et crème de citron** 17,50€

Monkfish micuit with sweet tomato and ponzu reduction  
**Micuit de lotte à la tomate douce et réduction de ponzu** 14,80€

## **SOUPS** **SOUPES**

Fish soup with shellfish (\*)  
**Soupe de poissons et fruits de mer** 15,65€

Prawn cream with crunchy seaweed  
**Crème de crevettes aux algues croustillantes** 16,50€

## **HOT STARTERS** **HORS D'OEUVRE CHAUDS**

Fresh tagliatelle with spring garlic and shrimp (\*)  
**Tagliatelles fraîches à l'ail nouveau et aux crevettes** 17,90€

Grilled razor clams  
**Couteaux grillés** 16,90€

Mussels: steamed or fishermen style (\*+)  
**Moules: à la vapeur ou à la marinière** 13,40€

Season vegetables grilled  
**Légumes de saison grillés** 16,85€

Galician-style octopus  
**Poulpe à la galicienne** 19,30€

Garlic shrimp  
**Crevettes à l'ail** 19,90€

Galician clams in white wine (300 gr) (\*)  
**Palourdes galiciennes au vin blanc (300 gr)** 28,40€

Small cuttlefishes in ink sauce (\*+)  
**Petites seiches à l'encre** 21,50€

Grilled fresh baby squids with candied onion  
**Petits calmars frais grillés aux l'oignon confit** 19,75€

## **DEEP FRIED STARTERS** **EN BEIGNETS**

Padrón small green peppers (\*)  
**Petits poivrons verts de Padrón** 10,90€

Squid rings in batter (\*)  
**Calamars en beignets** 16,70€

Baby cuttlefish (\*)  
**Petites seiches** 23,50€

Fried anchovies (\*)  
**Anchois frits** 15,90€

Cod fritters (\*#)  
**Beignets de morue** 15,80€

Shrimp in tempura batter (\*)  
**Crevettes à la tempura** 19,90€

Seafood and fish croquettes (\*#)  
**Croquettes de poisson et fruits de mer** 12,90€

Bellota ham croquettes (\*#)  
**Croquettes de jambon de "Bellota"** 14,80€