

PAELLAS (RICE D.O. PEGO OLIVA)
PAELLAS (RIZ A.O.C PEGO OLIVA)

Seafood paella Paella aux fruits de mer	22,90€
Seafood paella without shells Paella aux fruits de mer sans coquilles	22,90€
Seafood paella without shells in cuttlefish ink Paella aux fruits de mer sans coquilles à l'encre de seiche	23,10€
Paella with fish, meat (chicken and pork chops) and seafood Paella au poisson et à la viande (poulet et côte de porc) avec fruits de mer	23,40€
Lobster paella (on the shell) Paella aux homard (avec coquille)	39,90€
Fisherman style broth with rice Casserole de riz a la marinière	36,40€
Vegetarian paella Paella vegetarienne	18,70€
Noodle paella with shrimps and cuttlefish (* +) Paella de vermicelles avec crevettes et seiches	22,90€
Wood-roasted Iberian pork, blood sausage, chorizo and mushroom paella Paella au porc ibérique cuita au bois, boudin noir, chorizo et champignons	22,80€
Paella with chicken, pork chops, broad beans and peas Paella au poulet, côte de porc, fèves et petits pois	19,70€

SEAFOOD
FRUITS DE MER

Scampies: Grilled or baked with lemon (400 gr) Langoustines grillées ou au forn au lemon (400 gr)	49,50€
Grilled prawns (300 gr) Grosses crevettes grillées (300 gr)	45,00€
Grilled shrimps (300 gr) Crevettes grillées (300 gr)	58,00€
Cantabric lobster (600 gr) Homard de Cantabrique (600 gr)	56,50€
Galician oysters (6 units) Huîtres galiciennes (6 unités)	36,00€

FISHES
POISSONS

Gilthead bream: ovencooked or San Sebastian style (grilled with garlic, wine vinegar, chilli) Daurade au four ou façon San Sebastian (grillé à l'ail, vinaigre et chili)	24,60€
Grilled tuna with guacamole and tomato vinaigrette Thon grillé avec guacamole à la vinaigrette aux tomates	24,50€
Grilled monkfish with creamy potatoes, spinach's, and rocket pesto (+ #) Lotte grillée aux crémeux de pommes de terre, épinards et pesto à la roquette	28,90€
Swordfish San Sebastian style (grilled with garlic, wine vinegar, chilli) Espadon façon San Sebastian (grillé à l'ail, vinaigre et chili)	17,75€
Braised hake supreme with clams and shrimps (*) Suprême de colin braisé aux palourdes et crevettes	28,90€
Grilled salmon with leek puree and mushrooms Saumon grillé avec purée de poireaux et champignons	18,90€
Wild sea bass (1 kg – minimum 2 persons) Sauvage bar (1 kg – minimum 2 personnes)	88,00€
Grilled salted cod with smoky grilled vegetables (*) Morue salée grillée avec légumes grillés fumés	23,90€
Baked salted cod with garlic mayonnaise Morue salée gratinée à l'aïoli	24,90€

MEATS
VIANDES

Roast lamb (cooked 8 hours at low temperature) (*) Agneau au four (cuisson 8 heures à basse température)	24,90€
Sirloin steak in parmesan sauce (* #) Entrecôte avec sauce au parmesan	22,30€
Fillet steak in Port wine sauce (*) Steak de surlonge à la sauce au porto	33,60€
Short ribs black Beer style (*) Côtes de bœuf à la bière noire	22,10€

* Not for coeliacs/Ne pas aux coeliaques + Not for nut allergy sufferers/Ne pas allergiques aux fruits secs # Nor for lactose intolerants/Ne pas intolérants au lactose

Service and VAT included / Le service et TVA est inclus