

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

*Bread...1,95 €
*Pain.....1,95 €

COLD STARTERS HORS D'OEUVRE FROIDS

Avocado, shrimp, and orange salad with mustard vinaigrette Salade d'avocat et crevettes à l'orange et vinaigrette à la moutarde	19,90€
Octopus and potato salad with romesco sauce (*) Salade de poulpe et de pommes de terre avec sauce romesco	21,50€
Mixed green salad Salade mixte	12,90€
Iberian Bellota ham "Don Alfonso" Jambon de gland ibérique "Don Alfonso"	26,90€
Santurce anchovies with tomato timbale and Kalamata olives (6 filets) Anchois de Santurce avec timbale de tomates et olives de Kalamata (6 filets)	19,80€
Carpaccio of filet steak with flakes of parmesan (#) Carpaccio de filet de bœuf avec copeaux de parmesan	16,90€
Carpaccio of tuna with vegetables, ginger and lime vinaigrette Carpaccio de thon à la vinaigrette de gingembre, citron vert et petits légumes	16,50€
Tartare of two salmons with old-fashioned mustard and lemon cream (*) Tartare aux deux saumons à la moutarde ancienne et crème de citron	19,50€
Tuna tartare with mango, vegetables and soy sauce (*) Tartare de thon avec mangue, légumes et sauce soja	19,90€
Burrata with arugula, confit tomato, and red pesto (+ #) Burrata avec roquette, tomate confite et pesto rouge	18,50€
Gillardeau Oyster No. 2 (1 piece) Huître Gillardeau n° 2 (1 pièce)	6,90€

SOUPS SOUPES

Fish and seafood soup (*) Soupe de poissons et fruits de mer	16,80€
Gazpacho (* +) Gaspacho	12,90€

HOT STARTERS HORS D'OEUVRE CHAUDS

Spaghetti a la marinera (*) Spaghettis à la marinara	23,80€
Grilled razor clams Couteaux grillés	21,50€
Mussels: steamed or fishermen style (* +) Moules: à la vapeur ou à la marinière	15,80€
Grilled seasonal vegetables Légumes grillés de saison	16,90€
Galician-style octopus Poulpe à la galicienne	22,50€
Garlic shrimp Crevettes à l'ail	21,50€
Galician clams in white wine with Ibérico ham shavings (300 gr) (*) Palourdes de Galice au vin blanc avec des copeaux de jambon ibérique (300 gr)	29,70€
Grilled baby squid with sweet onion Petits calamars grillés avec oignons doux	22,50€
Galician zamburiña (small scallop variety) (1 piece) Zamburiña galicienne au four (petite coquille Saint-Jacques) (1 pièce)	5,90€
DEEP FRIED STARTERS EN BEIGNETS	
Padrón small green peppers (*) Petits poivrons verts de Padrón	12,90€
Squid rings batter-fried (*) Anneaux de calmar à la romaine	17,90€
Baby cuttlefish (*) Petites seiches	23,50€
Fried anchovies (*) Anchois frits	16,50€
Shrimp in tempura batter (*) Crevettes à la tempura	21,90€
Fish and seafood croquettes (* #) Croquettes de poisson et fruits de mer	14,90€
Bellota ham croquettes (* #) Croquettes de jambon Bellota	16,50€