

FISH POISSONS

Salmon with sweet and citrus sauce, vegetables and jasmine rice Saumon à la sauce douce et citronnée avec légumes et riz jasmin	20,90€
Gilthead bream: oven-baked or San Sebastian style (grilled with garlic, wine vinegar, chilli) Daurade au four ou à la donostiarra (à l'ail et au piment)	24,60€
Bluefin tuna tataki with sesame, confit tomato, seaweed, teriyaki sauce and vegetable wok (*) Tataki de thon rouge au sésame, tomate confite, algues, sauce teriyaki et wok de légumes	26,90€
Gratinated salt-cured cod with mild aioli and Mediterranean roasted vegetables Morue salée grillée avec Escalivada (légumes grillés fumés)	26,50€
Grilled monkfish with creamy potatoes, spinach, and basil pesto (+ #) Lotte grillée avec crémeux de pommes de terre, épinards et pesto au basilic	28,90€
Hake supreme with leek in two textures, asparagus and herb oil (*) Suprême de merlu au poireau en deux textures, asperges et huile aux herbes	28,90€
Tuscan-style salmon with spiced rustic oven-roasted potatoes (#) Saumon à la toscane avec pommes de terre rustiques épicées rôties au four	21,90€
Grilled sole or meunière style (#) Sole grillée ou à la meunière	37,90€
Wild sea bass (1 kg – minimum 2 persons) Bar sauvage (1 kg – minimum 2 personnes)	95,00€
Seared bluefin tuna with avocado cream and seasonal Mediterranean vegetables Thon rouge saisi avec crème d'avocat et légumes méditerranéens de saison	25,90€

SEAFOOD FRUITS DE MER

Grilled prawns (300 gr) Grosses crevettes grillées (300 gr)	49,90€
Scampies: Grilled or baked with lemon (400 gr) Langoustines grillées ou au four au citron (400 gr)	52,50€
Cantabrian lobster, plancha-seared or garlic style (600 gr) Homard de la mer Cantabrique, à la plancha ou à l'ail (600 gr)	64,90€

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

Vegetarian paella Paella végétarienne	20,50€
Seafood paella Paella aux fruits de mer	23,90€
Seafood paella without shells Paella aux fruits de mer sans coquilles	23,90€
Seafood paella without shells in cuttlefish ink Paella aux fruits de mer sans coquilles à l'encre de seiche	24,50€
Noodle paella with shrimps and cuttlefish (* +) Paella de vermicelles avec crevettes et seiche	23,90€
Noodle paella with shrimps and cuttlefish in its own ink (* +) Paella de vermicelles avec crevettes et seiche dans sa propre encre	24,50€
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	24,50€
Paella with chicken, pork chops, broad beans and peas Paella au poulet, côte de porc, fèves et petits pois	23,50€
Wood-roasted Iberian pork, blood sausage, chorizo and mushroom paella Paella au porc ibérique cuite au bois, boudin noir, chorizo et champignons	24,50€
Lobster paella (in the shell) Paella au homard (avec coquille)	49,90€

MEATS VIANDES

Short ribs black Beer style (*) Travers de bœuf à la bière noire	24,50€
Roast lamb (cooked 12 hours at low temperature) (*) Agneau au four (cuisson 12 heures à basse température)	24,90€
Sirloin steak in parmesan sauce (* #) Entrecôte avec sauce au parmesan	24,90€
Fillet steak in Port wine sauce (*) Filet de bœuf à la sauce au porto	33,60€

* 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