

## TO SHARE À PARTAGER

<b>"Bravas" spicy fried potatoes with vegan turmeric sauce</b> (PB) (V) (G) (ORGANIC)	8,75 €
<i>"Bravas" avec sauce végétalienne au cúrcuma et sauce brava</i> (BIO)	
<b>Homemade chicken croquettes (3 ud)</b> (M) (G) (ORGANIC)	8,25 €
<i>Croquettes maison au poulet</i> (BIO)	
<b>Homemade fish and seafood croquettes</b> <i>Croquettes maison de poisson et fruits de mer (3 ud)</i> (M) (G) (ORGANIC) (BIO)	9,00 €
<b>Hummus of chickpeas and sundried tomatoes with pita crackers and carrots</b> (PB)	9,00 €
<i>Houmous de pois chiches et tomates séchées avec des craquelins de pita et carotte</i>	
<b>Potato and onion omelette</b> <i>Omelette aux pommes de terre et aux oignons</i> (V) (G) (ORGANIC) (BIO)	12,00 €
<b>Bellota ham shoulder</b> <i>Épaule de jambon de bellota</i>	22,00 €
<b>Sheep's milk Manchego cheese</b> <i>Fromage de brebis Manchego</i> (V) (M)	12,00 €
<b>King grilled prawns</b> <i>Crevettes grillées (5 ud)</i> (G)	18,00 €
<b>Prawns in garlic sauce</b> <i>Crevettes à l'ail (5 ud)</i>	18,50 €
<b>Fried Calamari</b> <i>Calmar à l'andalouse</i>	13,00 €
<b>Fried baby squid</b> <i>Petits calmars à l'andalouse</i>	13,00 €
<b>Anxovies</b> <i>Anchois</i>	10,50 €
<b>Fried Padrón peppers</b> <i>Piments de Padrón frits</i> (G)	8,75 €
<b>Cassava, sweet potato and beetroot chips</b> <i>Croustilles de manioc, patates douces et betteraves</i> (PB) (G)	4,75 €
<b>Toasted coca bread with tomato</b> <i>Pain de coca toasté avec de la tomate</i>	3,20 €
<b>Mezzer platter: Hummus, cheese, chicken croquettes, Padron peppers, vegetable chips, olives, pita crackers and carrots</b>	21,90 €
<i>Mezzer platter: Houmous, fromage, Croquettes poulet, piments padron, croustilles aux légumes, olives, pita craquelins et carotte</i>	

## TO GET STARTED POUR COMMENCER

(ORGANIC) (BIO)

<b>Bufala Burrata , baby spinach, aubergine with miso and honey and crunchy sesame</b> (V) (M) (G)	15,90 €
<i>Burrata de bufflonne aux épinards baby, aubergine et sésam au miel et miso</i>	
<b>Salad with kale, avocado, radish, beetroot, carrot, onion and mango dressing (option plus goat cheese +4,40 €)</b> (PB) (G)	11,50 €
<i>Salade avec du chou frisé, de l'avocat, du radis, de la betterave, de la carotte, de l'oignon et du vinaigrette à la mangue (Option plus fromage de chèvre +4,40 €)</i>	
<b>Grilled avocado salad with greens, spring tomato, pico de gallo, pumpkin seeds and mustard vinaigrette</b> (PB) (G)	11,50 €
<i>Avocat grillé avec feuilles vertes , tomate cerise, pico de gallo, graines de citrouille et vinaigrette à la moutarde</i>	
<b>Cauliflower cream with poached egg</b> (ORGANIC) (BIO) (V) (M) (V) (G)	14,50 €
<i>Crème de chou-fleur avec oeuf poché</i>	
<b>Seafood cream with croutons</b> <i>Crème de fruits de mer avec croûtons</i> (G)	15,90 €
<b>Asparagus with olive tapenade</b> (G) (PB)	13,50 €
<i>Asperges sauvages avec tapenade d'olives</i>	
<b>Lemon style aubergine and ricota lasagne, , mushrooms, spinach, onions, homemade tomato sauce, basil and parmesan cheese</b>	15,50 €
<i>Lasagna d'aubergine et ricotta au citron, champignons, épinards, oignons, sauce tomate maison, basilic et parmesan</i> (V) (M)	

\*We have pasta and gluten free pasta for children Nous avons des pâtes avec ou sans gluten pour les enfants



Plant Based



Vegetarian  
Végétarien



Gluten free  
Sans gluten



Milk  
Produits laitiers



Organic  
BIO



Eggs  
Oeufs



Dried fruit  
Noisettes

# FISH AND SEAFOOD POISSONS ET CRUTACÉS

<b>Oysters KYS</b> Huîtres KYS (3 ud) 🌱	12,90 €
<b>Grilled octopus with paprika and mashed potato</b> Poulpe grille au paprika et purée de pommes de terre 🌱	18,90 €
<b>Steamed or marinera sauce mussels</b> Moules vapeur ou à la marinère 🌱	11,00 €
<b>Grilled or marinera suce clams</b> Palourdes grilles ou à la marinère 🌱	16,90 €
<b>Grilled scallops</b> Pétoncles (6 ud) 🌱	21,00 €
<b>Grilled lobster</b> Homard grillée 🌱	35,00 €
<b>Grilled sardines</b> Sardines grillées (4 ud) 🌱	12,00 €
<b>Grilled cuttelfish with ink alioli and pumpkin alioli with grilled vegetables</b> 🌱 Sèche grillée avec alioli à l'encre et alioli de potiron et légumes grillées	15,50 €
<b>Wild Alaska salmon served with vegetables and mashed potato</b> 🌱 Saumon sauvage d'Alaska avec purée de pommes de terre et légumes	24,90 €
<b>"Corvina" Wild sea bass with vegetables and mashed potato</b> 🌱 Corvina sauvage aux légumes et purée de pommes de terre	26,90 €
<b>Grilled wild turbot with seasonal vegetables and mashed potato</b> 🌱 Turbot sauvage grillé avec des légumes de saison et purée de pommes de terre	29,90 €
<b>Seafood Platter: 4 oysters, octopus, 1 lobster, 4 king prawns, 4 scallops, clams and mussels</b> 🌱 Plateau de fruits de mer 4 huîtres, poulpe, 1 homard, 4 Crevettes, 4 pétoncles, palourdes grillées et moules vapeur	115,00 €

## MEAT VIANDE

Sides: french fries, mashed potatoes, vegetables, vegetable chips  
Garniture: frites, purée pommes de terre, légumes, chips de légumes

<b>Gourmet Beef burger with French fries, tomato lettuce, caramelized onions, mayonnaise</b> BIO Hamburger de boeuf gourmet avec frites, laitue, tomate, oignon caramélisé, mayonnaise 🌱 🌱 🌱 🌱	14,90 €
<b>Rib-eye steak (side to choose)</b> Entrecôte de boeuf (aprox. 250 gr) garniture a choisir 🌱 🌱	23,90 €
<b>T-bone steak (side to choose)</b> Côte de boeuf (aprox 650 gr) garniture a choisir 🌱 🌱	39,00 €
<b>Lamb bomb with prunes and carrot base</b> 🌱 🌱 Bombe d agneau aux prunes sur L'IT de carottes	26,90 €
<b>Grilled chicken breast and french fries</b> 🌱 Escalope de poulet grille avec des frites	16,50 €

## PAELLA • RICE • FIDEUÁ

<b>Lobster brothy paella -HOUSE SPECIALITY-</b> Paella crémeaux au homard (min. 2 pers) -SPÉCIALITÉ DE LA MAISON- 🌱	Price for 1 person / prix pour 1 personne	27,90 €
<b>Seafood paella</b> / Paella aux fruits de mer (min. 2 pers) 🌱	Price for 1 person / prix pour 1 personne	22,90 €
<b>Black paella with seafood</b> Paella noir avec fruits de mer (min. 2 pers) 🌱	Price for 1 person / prix pour 1 personne	22,90 €
<b>Paella with seasonal vegetables an turmeric alioli</b> Paella vegan aux légumes de saison et alioli au curcuma 🌱 🌱		16,90 €
<b>Paella with chicken and vegetables</b> Paella aux légumes et poulet 🌱		19,90 €
<b>Seafood Noodles</b> Fideuá avec fruits de mer 🌱		22,90 €

ORGANIC, SUSTAINABLE, LOCAL PRODUCTS  
PRODUITS BIOLOGIQUE, LOCAUX, DURABLES



Plant Based



Vegetarian  
Végétarien



Gluten free  
Sans gluten



Milk  
Produits laitiers



Organic  
BIO



Eggs  
Oeufs



Dried fruit  
Noisettes

# HOMEMADE DESERTS *DESSERTS MAISON*

---

## Brownie with walnuts and vanilla icecream

*Brownie aux noix et glace à la vanille*       

6,90 €

## Chocolate and squash cake

*Gâteau de chocolat et citrouille*    

6,90 €

## Saint Tomé Cocoa Truffles

*Truffes de Cacao de Santo Tomé* 

6,90 €

## Acai bowl with banana, almond milk, homemade granola, coconut and agave

*Bol de Açai avec banane, lait d'amande, coco, granola mason et agave*    

8,90 €

## Catalan cream

*Crème catalane*     

6,50 €

## Cheesecake with red berries coulis

*Gâteau au fromage et coulis de fruits rouges*      

6,90 €

## Grilled pineapple with mango ice cream

*Ananas naturel grillée avec mangue glace*  

6,90 €

## Ice cream: chocolate, vanilla or catalan cream

*Glaces: chocolat, vanille ou "crema catalana"*      

5,90 €

## Vegan ice cream: strawberry or mango

*Glace végétane: fraise ou mangue*    

5,90 €

## Irish coffee

8,50 €



Plant Based



Vegetarian  
Végétarien



Gluten free  
Sans gluten



Milk  
Produits laitiers



Organic  
BIO



Eggs  
Oeufs



Dried fruit  
Noisettes