











































TO SHARE À PARTAGER

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

TO GET STARTED POUR COMMENCER

Bufala burrata salad with baked sweet potato, arugula, spring tomatoes, pumpkin seeds olives and basil oil     	15,90 €
<i>Salade de burrata de bufflonne avec patate douce rôtie, roquette, tomates cerises, grains de courge olives et huile de basilic</i>	
Salad with kale, avocado, radish, beetroot, carrot, onion and mango dressing (option plus goat cheese +4,40 €)  	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>	
Grilled avocado salad with greens, spring tomato, pico de gallo, pumpkin seeds and mustard vinaigrette  	11,50 €
<i>Avocat grillé avec feuilles vertes, tomate cerise, pico de gallo, graines de citrouille et vinaigrette à la moutarde</i>	
Pumpkin cream with poached egg and croutons    	13,90 €
<i>Crème de potiron a l'oeuf poché avec croûtons</i>	
Pasta Frutti di Mare <i>Pâtes aux fruits de mer</i>  	15,90 €
Asparagus with olive tapenade  	13,50 €
<i>Asperges sauvages avec tapenade d'olives</i>	
Melanzana a la parmigiana    	15,90 €
<i>Aubergine à la parmigiana</i>	

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







FISH AND SEAFOOD POISSONS ET CRUTACÉS

Oysters KYS <i>Huîtres KYS (3 ud)</i> 	12,90 €
Grilled octopus with paprika and mashed potato <i>Poulpe grille au paprika et purée de pommes de terre</i> 	18,90 €
Steamed or marinera sauce mussels <i>Moules vapeur ou à la marinère</i> 	11,00 €
Grilled or marinera suce clams <i>Palourdes grillées ou à la marinère</i> 	16,90 €
Grilled scalops <i>Pétoncles (6 ud)</i> 	21,00 €
Grilled lobster <i>Homard grillée</i> 	35,00 €
Fried Fresh Anchovy <i>Anchois frais frit</i>	13,00 €
Grilled cuttelfish with ink alioli and pumpkin alioli with grilled vegetables 	15,50 €
<i>Sèche grillée avec alioli à l'encre et alioli de potiron et légumes grillées</i>	
Grilled Feroe Island Salmon with vegetables and mashed potato 	24,90 €
<i>Saumon de l'île Feroe grillé avec légumes et purée de pommes de terre</i>	
Wild corvina with vegetables and mashed potato 	26,90 €
<i>Maigre Sauvage grillé avec des légumes de saison et purée de pommes de terre</i>	
Grilled wild turbot with seasonal vegetables and mashed potato 	29,90 €
<i>Turbot sauvage grillé avec des légumes de saison et purée de pommes de terre</i>	
Seafood Platter: 4 oysters, octopus, 1 lobster, 4 king prawns, 4 scalops, clams and mussels 	115,00 €
<i>Plateau de fuits de mer 4 huîtres, poulpe, 1 homard, 4 Crevettes, 4 pétoncles, palourdes grillées et moules vapeur</i>	

MEAT VIANDE

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

PAELLA GLUTEN FREE RICE SANS GLUTEN

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

MARISCO

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