

tapas / tapas

| | |
|---|---------|
| Foie and beef carpaccio “montadito” “Montadito” de foie et carpaccio de bœuf | 4,5 |
| White anchovy and roasted red pepper “montadito” “Montadito” d’anchois au vinaigre et poivron rouge grillé | 4 |
| Fried artichokes Artichauts frits | 9 |
| Chicken and ham croquettes (3 pcs.) Croquettes au poulet et jambon (3 pièces) | 7,5 |
| Prawn croquettes (3 pcs.) Croquettes de crevettes (3 pièces) | 9,5 |
| Padrón peppers with Maldon salt Poivrons de Padrón avec sel Maldon | 8,5 |
| Bhutan potatoes Pommes de terre Bhutan | 9,5 |
| Eggplant chips with cane honey Chips d’aubergines avec miel de canne | 8 |
| Plantain, red tuna, and chipotle mayo patacón Patacón de banane, thon rouge et mayonnaise au chipotle | 8 |
| Steak tartare hot dog Hot dog de steak tartare | 10 |
| Cantabrian anchovies Anchois du Cantabrique | 16,5 |
| Spicy potatoes Pommes de terre épicées | 8 |
| Iberian ham (1/2 portion / full portion) Jambon ibérique de bellota (1/2 portion / portion entière) | 12 / 23 |
| Andalusian-style calamari with lime mayo (1/2 portion / full portion) Calmars à l’andalouse avec mayonnaise au citron (1/2 portion / portion entière) | 10 / 18 |
| Russian salad with prawns and kimchi mayo Salade russe avec crevettes et mayonnaise au kimchi | 12 |
| Grilled clams with pepper and olive oil Palourdes grillées avec poivre et huile d’olive | 19 |

| | |
|--|----|
| Grilled mussels with fine herb sauce or steamed Moules grillées avec sauce aux fines herbes ou à la vapeur | 13 |
| Garlic prawns Crevettes à l’ail | 21 |
| Free-range eggs with fries, Padrón peppers, and Iberian ham Œufs de poules en libre parcours avec de frites, poivrons de Padrón et jambon ibérique | 15 |

fresh dishes / plats frais

| | |
|---|-----|
| Grilled green asparagus with romesco sauce Asperges vertes grillées avec sauce romesco | 15 |
| Red prawn carpaccio with wasabi mayo Carpaccio de crevette rouge avec mayonnaise au wasabi | 22 |
| Green salad with asparagus Salade verte avec asperges | 12 |
| Caesar salad Salade César | 14 |
| Smoked burrata with herb pesto Burrata fumée avec pesto aux herbes | 15 |
| Assorted tomatoes, tuna belly, and spring onion Assortiment de tomates, ventrèche de thon et oignon nouveau | 15 |
| Marinated salmon cubes, avocado, and confit tomatoes Dés de saumon mariné, avocat et tomates confites | 16 |
| _____ | |
| Bread from our bakery Pain de notre boulangerie | 2,5 |
| Bread with tomato (unit) Pain avec tomate (unité) | 2 |

rice | pasta / riz | pâtes

| | |
|---|----|
| Charcoal rice with artichokes, prawns, and cuttlefish Riz au charbon avec artichauts, crevettes et seiche | 23 |
| Seafood paella with scallop, squid, and prawns Paella de fruits de mer avec coquille Saint-Jacques, calmar et crevettes | 25 |
| Black rice with clams and baby squid Riz noir aux palourdes et petits calamars | 22 |
| Vegetable rice Riz aux légumes | 20 |
| Rice with Perol sausage and seasonal mushrooms Riz à la saucisse du Perol avec champignons de saison | 23 |
| Fideuá with cuttlefish, prawns, and clams Fideuá avec seiche, crevettes et coques | 22 |
| Tagliolini with prawns, fried garlic and chili Tagliolini avec crevettes, ail frit et piment | 18 |

*Prices for rice dishes are per person, minimum 2 people.
*Les prix des plats de riz sont par personne, minimum 2 personnes.

meats / viandes

| | |
|--|----|
| Beef tenderloin with fries and Café de Paris sauce Filet de bœuf avec frites et sauce Café de Paris | 25 |
| Picanha burger, brioche bun, cheddar cheese, caramelized onion, and chipotle Burger de picanha, pain brioché, fromage cheddar, oignons caramélisés et chipotle | 18 |
| Duck confit with roasted apple parmentier Confit de canard avec parmentier de pomme rôtie | 21 |
| Satay chicken skewer with stir-fried rice Brochette de poulet satay avec riz sauté | 19 |

from the sea / de la mer

| | |
|--|----|
| Oven-baked hake with potatoes, onion and tomato Merlu au four avec pommes de terre, oignon et tomate | 24 |
| Fried bass with marinade and lime Bar frit avec marinade et citron vert | 23 |
| Cod “a la Llauna” with sobrasada and Santa Pau beans Morue à “la Llauna” avec sobrassada et fèves de Santa Pau | 24 |
| Santurce monkfish tail Queue de lotte Santurce | 25 |

home-made desserts / desserts maison

| | |
|--|-----|
| Warm chocolate cake with vanilla ice cream Gâteau au chocolat tiède avec glace à la vanille | 8 |
| Cheesecake with red fruits Cheesecake avec fruits rouges | 8 |
| Fresh orange with caramel and walnuts Orange fraîche au caramel et noix | 7,5 |
| Profiteroles with whipped cream and hot chocolate Profiteroles avec crème chantilly et chocolat chaud | 8 |
| Thin apple tart with vanilla ice cream Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille | 8 |
| “Mel i mató” with nuts “Mel i mató” avec fruits secs | 7 |
| Fresh orange juice Jus d’orange frais | 6 |
| Artisanal ice creams and sorbets Glaces et sorbets artisanaux | 6,5 |
| <input type="radio"/> Ice creams: Dulce de leche, Vanilla, Chocolate and Pistachio / Glaces : Dulce de leche, Vanille, Chocolat et Pistache | |
| <input type="radio"/> Sorbets: Lemon, Mandarin and Mint Sorbets : Citron, Mandarine et Menthe | |