

tapas / tapas

Foie and beef carpaccio "montadito"
"Montadito" de foie et carpaccio de bœuf

White anchovy and roasted red pepper "montadito"
"Montadito" d'anchois au vinaigre et poivron rouge grillé

Fried artichokes
Artichauts frits

Chicken and ham croquettes (3 pcs.)
Croquettes au poulet et jambon (3 pièces)

Prawn croquettes (3 pcs.)
Croquettes de crevettes (3 pièces)

Padrón peppers with Maldon salt
Poivrons de Padrón avec sel Maldon

Bhutan potatoes
Pommes de terre Bhutan

Eggplant chips with cane honey
Chips d'aubergines avec miel de canne

Plantain, red tuna, and chipotle mayo patacón
Patacón de banane, thon rouge et mayonnaise au chipotle

Steak tartare hot dog
Hot dog de steak tartare

Cantabrian anchovies
Anchois du Cantabrique

Spicy potatoes
Pommes de terre épicées

Iberian ham (1/2 portion / full portion)
Jambon ibérique de bellota (1/2 portion / portion entière)

Andalusian-style calamari with lime mayo (1/2 portion / full portion)
Calmars à l'andalouse avec mayonnaise au citron (1/2 portion / portion entière)

Russian salad with prawns and kimchi mayo
Salade russe avec crevettes et mayonnaise au kimchi

Grilled clams with pepper and olive oil
Palourdes grillées avec poivre et huile d'olive

4,5 **Grilled mussels with fine herb sauce or steamed**
Moules grillées avec sauce aux fines herbes ou à la vapeur

4 **Garlic prawns**
Crevettes à l'ail

9 **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

7,5 **fresh dishes / plats frais**

9,5 **Grilled green asparagus with romesco sauce** 15
Asperges vertes grillées avec sauce romesco

8,5 **Red prawn carpaccio with wasabi mayo**
Carpaccio de crevette rouge avec mayonnaise au wasabi

9,5 **Green salad with asparagus**
Salade verte avec asperges

8 **Caesar salad**
Salade César

10 **Smoked burrata with herb pesto**
Burrata fumée avec pesto aux herbes

16,5 **Assorted tomatoes, tuna belly, and spring onion**
Assortiment de tomates, ventrèche de thon et oignon nouveau

12 **Marinated salmon cubes, avocado, and confit tomatoes**
Dés de saumon mariné, avocat et tomates confites

10 / 18 **Bread from our bakery**
Pain de notre boulangerie

12 **Bread with tomato (unit)**
Pain avec tomate (unité)

19 **Grilled clams with pepper and olive oil**
Palourdes grillées avec poivre et huile d'olive

13

21

15

22

12

14

15

15

16

2,5

2

rice | pasta / riz | pastes

Charcoal rice with artichokes, prawns, and cuttlefish 23
Riz au charbon avec artichauts, crevettes et seiche

Seafood paella with scallop, squid, and prawns 25
Paella de fruits de mer avec coquille Saint-Jacques, calmar et crevettes

Black rice with clams and baby squid 22
Riz noir aux palourdes et petits calamars

Vegetable rice 20
Riz aux légumes

Rice with Perol sausage and seasonal mushrooms 23
Riz à la saucisse du Perol avec champignons de saison

Fideuá with cuttlefish, prawns, and clams 22
Fideuá avec seiche, crevettes et coques

Tagliolini with prawns, fried garlic and chili 18
Tagliolini avec crevettes, ail frit et piment

*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 25
Filet de bœuf avec frites et sauce Café de Paris

Picanha burger, brioche bun, cheddar cheese, caramelized onion, and chipotle 18
Burger de picanha, pain brioché, fromage cheddar, oignons caramélisés et chipotle

Duck confit with roasted apple parmentier 21
Confit de canard avec parmentier de pomme rôtie

Satay chicken skewer with stir-fried rice 19
Brochette de poulet satay avec riz sauté

Allergen and intolerance menu available upon request.
Nous avons des menus pour les personnes allergiques ou intolérantes.

from the sea / de la mer

Oven-baked hake with potatoes, onion and tomato 24
Merlu au four avec pommes de terre, oignon et tomate

Fried bass with marinade and lime 23
Bar frit avec marinade et citron vert

Cod "a la Llauna" with sobrasada and Santa Pau beans 24
Morue à "la Llauna" avec sobrasada et fèves de Santa Pau

Santurce monkfish tail 25
Queue de lotte Santurce

home-made desserts / desserts maison

Warm chocolate cake with vanilla ice cream 8
Gâteau au chocolat tiède avec glace à la vanille

Cheesecake with red fruits 8
Cheesecake avec fruits rouges

Fresh orange with caramel and walnuts 7,5
Orange fraîche au caramel et noix

Profiteroles with whipped cream and hot chocolate 8
Profiteroles avec crème chantilly et chocolat chaud

Thin apple tart with vanilla ice cream 8
Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille

"Mel i mató" with nuts 7
"Mel i mató" avec fruits secs

Fresh orange juice 6
Jus d'orange frais

Artisanal ice creams and sorbets 6,5
Glaces et sorbets artisanaux

○ **Ice creams: Dulce de leche, Vanilla, Chocolate and Pistachio** / Glaces : Dulce de leche, Vanille, Chocolat et Pistache

○ **Sorbets: Lemon, Mandarin and Mint**
Sorbets : Citron, Mandarine et Menthe