

À GRIGNOTER



Edamame sautés	Crevettes en tempura
Pommes de terre "bravas"	Seiche à la plancha
Salade russe	Calamars grillées
Boulettes de la maison	Calamars à l'andalouse
Oreille de porc galicienne	Mini calamars à l'andalouse
Omelette Espagnole	Queues de crevettes à l'ail
Fleur d'artichaut (2 unités)	Anchois de l'Escala frits
Poivrons de "Padrón" avec sal gros	Poulpe à la galicienne
Plateau assorti de fromages	Anchois de l'Escala
Croquette de jambon et poulet (4 unités)	

ENTRÉES

Salade de homard entier à la vinaigrette de saumon fumé (15min)
Salade de mâche avec burrata, tomates cerises et pesto
Salade de fromage de chèvre avec bacon, fruits secs et pomme
Tomate avec ventrèche et oignon de Figueres
Cœurs de laitue de Tudela avec thon et anchois à la sauce romesco
Carpaccio de filet de bœuf avec Grana Padano
Saumon Norvégien fumé avec pain cristal
Foie gras mi cuit fait maison avec pain grillée aux fruits secs
Tartare de saumon avec avocat et pomme verte

NOS IBÉRIQUES

Jambon de Bellota "Pata Negra" coupé à la main avec du pain tomate
½ Jambon de Bellota "Pata Negra" coupé à la main avec du pain tomate
Cecina de Wagyu japonais avec du pain tomate
Dés de jambon de Bellota "Pata Negra" avec du pain tomate
Assiette de charcuterie ibérique avec du pain tomate

PAINS

Pain
Pain sans gluten
Pain au levain avec du beurre 180gr
Pain cristal avec tomate

ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Lleida "à la llauna"
Oeufs cassés avec frites et jambon de Bellota
Oeufs cassés avec frites et sausise picante
Légumes grillées avec sauce romesco
Soupe de poisson et fruits de mer
Soupe gratinée à l'oignon avec jaune d'oeuf
Cannellonis gratinés à la façon de grand-mère
Spagetti à la sauce carbonara ou bolognaise

LE RIZ ET PAELLA RIZ

Riz bouillon au homard
Paella noir de seiche avec son ancre
Paella de fruits de mer
Paella mixte
Fideua méditerranée
Riz bouillon aux fruits de mer
Riz moelleux aux asperges sauvages et artichauts
avec magret rôti au parfum de basilic

POISSONS

Poulpe grillé sur parmentier de pomme de terre et paprika de la Vera
Filet de turbot avec tomates fraîches et palourdes
Filet de bar au style Donostiarra
Dés de baudroie avec crevettes et calamars
Baudroie grillé avec des légumes saison
Dorade grillé avec des légumes saison
Saumon grillé avec des légumes de saison
Sole grillée avec des légumes de saison

NOTRE VIANDE

SPÉCIALITÉS

Steak tatar de filet de bœuf premium

Cochon de lait au four

Chevreau au four

Mil feuilles de filet de boeuf aux champignons et foie-gras

Médailillon de filet de boeuf avec une réduction "foie-gras poilé" et
sauce do porto et raisins

Suprême de viande maturée avec miettes de pain, sauce à
l'oignon caramélisé et poivrons rôtis

Burguer Angus avec un oeuf, bacon, cheddar, oignon et
croustillant avec sauce barbecue

AU CHARBON JOSPER

Côte de bœuf Dry Aged affinée avec l'os (1100gr)

Tomahawk de bœuf Dry Aged Premium avec l'os

Entrecôte de bœuf Dry Age 60 jours (350g)

Filet de bœuf Premium (200gr).

Entrecôte de veau (300gr)

Côte de veau avec l'os (700g)

Poulet (20 minutos)

Côtelettes d'agneau

Magret de canard

**Toutes les viandes incluent un accompagnement au choix : frites,
Pommes de terre au four ou Salade verte**

GARNISON ET SAUCES

Pommes de terre au four

Pommes chips frites

Les frites

Poivrons de "Padrón" avec sal gros

Poivrons du piquillo

Salade

Roquefort

Poivre vert

Oporto et raisins

Romesco

Allioli

Mayonnaise

FRUITS DE MER

Huître Française (l'unité)

Huître Galicienne (l'unité)

"Zamburiñas" au grill

Grandes langoustines ouvertes

Crevettes rouges au grill

Moules à la vapeur et le parfum de laurier

Tourteau

Homard grillé

Palourdes à la sauce verte ou grillées

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Homard avec frites et oeuf au plat au mode de Formentera

Minimum 2 personnes

Plateau fruits de mer à la plancha

(1/2 homard, crevettes rouges, langoustines, crevette langoustine, 1/2 langouste)

Plateau fruits de mer complet

(2 huîtres, 1 crabe, crevettes bouillies, palourdes, moules à la vapeur, 1/2 homard, 3 crevettes, 2 langoustines)

Grillade de poissons et fruits de mer

(Lotte, saumon, merlu, turbot, bar, palourdes, moules et calamars)

PLATS POUR LES ENFANTS

Spaghettis au goût

Poitrine de poulet panée avec frites

Lotte au grill avec frites

Médailillon de filet de bœuf avec frites