

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 |
| Artichauts confits au jambon ibérique | 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 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
- Spaghetti à la sauce bolognaise

LE RIZ ET PAELLA RIZ

Tous nos riz sont pour un minimum de 2 personnes.
Prix par personne.

- Riz en bouillon avec homard
- Riz noir avec seiche dans son encre
- Paella de fruits de mer
- Paella mixte
- Fideuá Méditerranéenne
- Riz en bouillon de fruits de mer
- Riz sec de côte de boeuf avec sa graisse et piment del piquillo

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 tartare de filet de bœuf premium

Cochon de lait rôti

Gigot de chevreau rôti

Médaillon de filet de bœuf avec "foie gras poêlé"

à la réduction de porto et raisins

Hamburger de côte de bœuf avec bacon, cheddar,
sauce secrète et pain brioché

AU CHARBON JOSPER

Haut de côte de bœuf Premium avec os (1100 g)
(40 jours de maturation)

Basse côte de bœuf Premium avec os (700 g)
(40 jours de maturation)

T-bone de bœuf Premium avec os (900 g)

Entrecôte de bœuf Premium (40 jours de maturation) (350 g)

Filet de bœuf Premium (200 g)

Entrecôte de veau (300 g)

Côte de veau avec os (700 g)

Poulet grill (20 minutes)

Côtelettes d'agneau

Magret de canard

Saucisse catalane

**Toutes les viandes incluent une garniture au choix : frites,
pommes de terre au four ou salade verte.**

GARNISON ET SAUCES

Pommes de terre au four

Roquefort

Pommes chips frites

Poivre vert

Les frites

Oporto et raisins
Affolli

Salade

Mayonnaise

FRUITS DE MER

Huître Gillardeau N°2 (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 fines à la sauce verte ou grillées

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Homard entier avec frites et œuf au plat
à la façon de Formentera

Assortiment de fruits de mer
(2 crevettes rouges, 2 langoustines, 2 gambas,
moules à la vapeur, palourdes et 1 pétoncle)

Plateau de fruits de mer complet à partager
(2 huîtres, 1 homard entier, palourdes, moules à la vapeur,
6 crevettes rouges, 4 langoustines, 2 pétoncles)

Grillade de poisson et fruits de mer
(Lotte, saumon, merlu, turbot, bar, palourdes, moules et calamars)

PLATS POUR LES ENFANTS

Spaghettis bolognaise
Poitrine de poulet panée avec frites
Lotte au grill avec frites
Médaillon de filet de bœuf avec frites