

Pour grignoter

Olives de Kalamata	4,95
Anchois de L'Escala 000 avec de l'huile d'olive	22,70
Jambon Ibérique de gland "Juan Manuel" coupé à la main	32,00
◆ ☆ Cubes de morue désalée en tempura à la sauce "romesco" (6 pièces)	22,00
▲ ☆ Croquettes de jambon ibérique de gland "Juan Manuel" (6 pièces)	19,50
Palourdes Carril XL grillé au citron et à l'huile d'olive vierge	32,80
Moules de roche grillées	16,90
«Tallarinas» sautées au vin blanc	22,40
▲ Salade russe au crabe araignée	17,00
Crevettes à l'ail	18,90
🌿 Poisson frit mixte	17,80

Entrées froides

Salade composée avec tomates et olives Kalamata	14,00
◆ ▲ Salade tiède de scarole avec du bacon croustillant, des raisins secs, des pignons de pin et du fromage de chèvre	16,90
▲ Salade César avec du poulet à basse température et notre sauce spéciale	18,50
◆ ▲ Salade de "burrata" tartare de tomates, roquette, olives Kalamata et sauce pesto	19,50
Salade de tomates tomates de saison, ventrèche de thon et oignon	19,80
☆ Tartare de thon assaisonné de sauce aux huîtres et au soja, d'émulsion d'avocat et de pico de gallo	28,80
◆ Carpaccio de bœuf bio avec parmesan, tomates semi-séchées et roquette	24,60
▲ Tartare de saumon mariné à la moutarde et au miel accompagné de mangue et de wakame	26,00

Entrées

▲ Vichyssoise à l'œuf poché avec germés	14,50
🌿 ▲ Rigatoni aux tomates sautées ricotta et basilic frais	14,90
🌿 ▲ Tagliatelles de seiche avec crème de crustacés et crevettes	19,70
☆ Poulpe de roche grillé avec pommes de terre confites, aïoli au paprika et gros sel	27,50
Légumes grillés	16,50
🌿 ▲ Cannellonis aux trois viandes rôties avec béchamel et gratin au parmesan	16,50

Riz

Paella au poisson et aux fruits de mer	32,60
Paella aux légumes de saison	21,50
Paella mer et montagne	27,00
Riz au bouillon d'homard	36,40
"Rossejat" de nouilles avec seiches et crevettes	24,50
▲ Risotto aux champignons et au parmesan	24,00

Sauces sur demande:

Allioli 1,50

Romesco 1,80

Mayonnaise 1,00

Servicio de pain maison 3,00

Pain cristal grillé 4,30

avec tomates et huile d'olive extra vierge

Nous avons du pain sans gluten

Suggestions du Chef

▲ ☆ Cannellonis de lotte et crevettes aux crustacés crémeux	31,60
▲ Queue de lotte à la façon ibérique dans son jus et aux poireaux croustillants	28,50
Homard sauté aux pois chiches à l'arôme de coriandre et de citronnelle	29,00
Entrecôte de bœuf du Nebraska (400 gr.) sur lit de légumes	48,00
Crevettes de Palamós avec des flocons de sel grillés	68,00
Filet de bœuf biologique de Vall Fosca aux poivrons de Padrón	36,50
◆ ☆ Lotte de Roses cuit au four accompagnée de pommes de terre et sauce à l'ail et au piment	35,80
Queue de bœuf «24 heures» à basse température	26,60
☆ Bar à la Donostiarra (min. 2 personnes) (prix par personne)	34,00

Poisson

Turbot aux oignons nouveaux, ail, piment et tomate	33,90
◆ ☆ Thon rouge grillé avec des légumes et du miel et de la sauce soja au sésame	34,00
◆ Bar au four 34,00 (min. 2 personnes) (prix par personne)	
Bar au sel avec des légumes sautés (min. 2 personnes) (prix par personne)	34,00
Sole grillée avec des mini légumes	37,00
◆ Dorade au four (min. 2 personnes) (prix par personne)	34,00
Dorade au sel avec des légumes sautés (min. 2 personnes) (prix par personne)	34,00
▲ Morue pilpil avec ses palourdes	34,00
Morue aux asperges sauvages, ail de printemps et cèpes	32,00
◆ "Fish and chips"	32,00

Viandes

☆ Épaule d'agneau cuit à 63° pendant 20 heures avec pommes de terre, oignon et tomate	33,50
▲ Filet de bœuf premium affiné 30 jours sur le gril avec gratin de pommes de terre et crème à l'estragon	35,20
Filet de vache premium affiné sur pierre pendant 30 jours avec des piments de Padrón	35,20
▲ Ragoût de bœuf Cuit à basse température avec de pommes de terre crémeuses et chips de légumes	29,80
◆ Burguer de bœuf Vall Fosca bio avec frites	25,00
◆ ☆ Steak tartare avec ses condiments et ses toasts	36,20
"Chuletón (800 gr)" à la pierre avec frites et poivrons Padrón	69,00
"Coquelet" rôti à l'ancienne	25,00
Magret de canard (400 gr.) cuit sur pierre avec ses sauces	50,00



Web



Instagram

Prix en Euros

TVA INCLUSE

Nos installations ne sont pas sans gluten, mais certains de nos plats peuvent être préparés avec le moins de traces possibles. Veuillez en faire la demande lorsque vous passez votre commande.

Nous disposons des fiches d'allergènes de tous les plats que vous pouvez consulter - Tous les produits crus ou mi-cuits sont servis conformément au DR 1420/2006