



Embutidos

CHARCUTERIE 50 gr (CHA/EA)

JAMON IBERICO DE BELLOTA 29 "PATA NEGRA"

Jambon "Pata Negra", séché 36 mois
"Pata Negra", aged 36 months

JAMON IBERICO 16

Séché 30 mois • Aged 30 months

JAMON SERRANO 11

Séché 18 mois • Aged 18 months

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA 11

Chorizo Ibérique • Acorn fed porc Chorizo

LOMO IBERICO DE BELLOTA 16

Longe de porc Ibérique séchée • Cured Iberian pork loin

SALCHICHON IBERICO DE BELLOTA 11

Saucisson de porc Ibérique • Acorn fed dried sausage

COPPA IBERICA DE BELLOTA 18

Échine de porc Ibérique • Acorn fed pork shoulder

Quesos

FROMAGES 80 gr CHEESE (CHA/EA)

MANCHEGO 10/12 (GF)

6 ou 12 mois brebis espagnol affinés
6 or 12 month Mature Spanish sheep cheese

CABRA AL ROMERO 12 (GF)

Chèvre espagnol aromatisé au romarin
Spanish goat cheese with rosemary

FROMAGE DE LA SEMAINE 15 (GF)

Cheese of the week

Tablas

PLATEAUX / PLATTERS

MIXTA (2-3 pers. / 250gr.) 48

Plateau de charcuterie et
fromages Espagnols
Ajoutez jamón Bellota + 12

Platter of Spanish
charcuterie and cheese
Add jamón Bellota + 12

CROQUETAS 18

Plateau de croquettes
(2 jambon, 2 poulet,
2 champignon) Croquette platter
(2 ham, 2 chicken, 2 mushroom)

Pan

PAIN / BREAD

PAN 3.50

Panier / Basket

PAN CON TOMATE 7

Pain grillé, tomate, huile d'olive
Grilled rustic bread, tomato,
olive oil

PAN CON AJO 7

Pain grillé à l'ail, huile d'olive
Grilled rustic bread, garlic,
olive oil

Sopas y Ensaladas

SOUPES ET SALADES / SOUPES AND SALADS

ENSALADA

MEDITERRANEA 11

Laitue, oignon, poivron,
tomate, olives avec
vinagrette
Lettuce, onion, bell pepper,
tomato, olives with a
vinaigrette dressing

AMANIT 11 (GF)

Tomate, oignon, olives, anchois
Cantabrique, huile d'olive
Tomato, onion, olives, Cantabrian
anchovies, olive oil

GAZPACHO 9

Soupe froide aux légumes
Traditional Spanish cold vegetable
soup

ESQUEIXADA 14 (GF)

Salade de morue salée (morue,
tomate, olives, huile d'olive)
Salted cod salad (cod, tomato, olives,
olive oil)

** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **



= VEGAN

(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N = NOIX / NUTS



Tapas Frías

FROIDS / COLD



ACEITUNAS 6 (GF)

*Olives farcies aux anchois ou marinées
Anchovy stuffed or marinated olives*

ALMENDRAS MARCONA 8 (GF, N)

*Amandes Marcona frites à l'huile d'olive et
sel de mer
Marcona almonds fried with olive oil
and sea salt*

BOQUERONES 9 (GF)

*Filets d'anchois blancs marinés avec ail,
persil et olives
White marinated anchovies with garlic,
parsley and olives*

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 11 (GF)

*Filets d'anchois Cantabrique
avec huile d'olive
Salted Cantabrian anchovy fillets
in olive oil*

MEJILLONES ESCABECHE 10 (GF)

*Moules en escabeche en conserve
Conserved mussels in Catalan sauce*

MOJAMA 13 (GF, N)

*Salaison de thon albacore servie avec
amandes, Marcona et huile d'olive
Sea air-dried yellowfin tuna loin served
with Marcona almonds and olive oil*

GILDAS 7 (GF)

*2 Anchois (brun ou blanc) / olives farcies
/ piment
2 Anchovy (brown or White) / stuffed
olives / pepper*

ESPARRAGOS BLANCOS "COJONUDOS" 11 (GF)

*Asperges Blanches (gros Calibre)
piment piquillo et huile d'olive
Premium white asparagus with
piquillo pepper and olive oil*

ESCALIVADA 11 (GF)

*Aubergines et poivrons grillés et marinés
dans l'huile d'olive
- ajoutez Anchois + 2
Grilled eggplant and bell peppers
marinated in olive oil
- add Anchovy + 2*

Tapas Calientes

CHAUDES / HOT



MEJILLONES OLÉ 13 (GF)

*Moules vapeur dans une sauce maison
Steamed mussels in a house sauce*



PULPO A LA GALLEGA 29 (GF)

*Pieuvre traditionnelle Galicienne
avec paprika, huile d'olive, sel
Traditional Galician octopus with
paprika, olive oil, salt*

GAMBAS AL AJILLO 17 (GF)

*Crevettes sautées à l'huile d'olive,
ail, vin blanc, paprika et piment fort
Sautéed shrimp in olive oil, garlic,
white wine, paprika and hot pepper*

GAMBAS PLANCHA 16 (GF)

*Crevettes grillées avec un splash
d'ail, persil, citron
et huile d'olive
Grilled shrimp with a splash of
garlic, parsley, lemon
and olive oil*

TORTILLA DE PATATAS 10

*Omelette espagnole –
pommes de terre et oignons
Spanish omelette –
potatoes and onions*

PIMIENTOS PIQUILLO CON AJO 8 (GF)

*Piments piquillos sautées
à l'ail et huile d'olive
Sautéed piquillo peppers
in garlic and olive oil*

MORCILLA GRATINADA CON AIOLI 10

*Boudain de porc Iberique « au
gratin » avec aioli
Iberian blood sausage "au gratin"
with aioli*

** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **



= VEGAN

(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N= NOIX / NUTS

Tapas Calientes

CHAUDES / HOT

ALBONDIGAS AL JEREZ 12

Boulettes de viande (porc/boeuf)
avec jambon ibérique,
sauce au Xeres et patates frites

Meatballs (pork/beef) with Iberian ham in a
Sherry sauce served with fried potatoes

PINCHO MORUNO 10

Brochette de porc ou poulet
aux épices

Pork or chicken skewer
marinated in spices

BROCHETA DE CORDERO 13

Brochette d'agneau marinée herbes et grillée
Marinated lamb skewer, marinated with
herbs and grilled

SOBRASADA Y MAHON 12

2 Tartines de chorizo et fromage Mahon au four
2 Baked chorizo spread with Mahon cheese

POLLO AL AJILLO 12

Poulet légèrement épicé, sauce à l'ail,
et huile d'olive avec
patates frites

Lightly spiced chicken in a garlic sauce,
olive oil and
fried potatoes

CHAMPIÑONES AL AJILLO 9 (GF)



Champignons sautées à l'ail, paprika,
vin blanc et huile d'olive

Sautéed mushrooms with garlic, parsley,
white wine and olive oil

Frituras

FRITURES / FRIED

CALAMARES A LA ANDALUZA 12

Calamars frits
Fried calamari

CROQUETAS DE BACALAO 8

4 Croquettes de morue salée
4 Salted Cod croquettes

CROQUETAS DE JAMON IBERICO 9

3 Croquettes de Jambon Ibérique
3 Iberian ham croquettes

CROQUETAS DE POLLO 9

3 Croquettes de poulet rôti
3 Roasted chicken croquettes

CROQUETAS DE CHAMPIÑONES 9

3 Croquettes de champignons
3 Mushroom croquettes

FLAMENQUIN 12

Rouleau d'escalope de porc avec jambon
serrano y fromage manchego
Wrapped pork escalope with serrano ham and
manchego cheese

PATATAS BRAVAS 10

Patates frites servies avec
sauce épicée et aioli
Fried potatoes served with
a spicy sauce and aioli

Paellas

POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE (30-40 MINUTES)

PAELLA DE CARNE 32 (GF)

Paella de riz avec poulet, porc et chorizo
Paella rice with chicken, pork and chorizo

PAELLA DE MARISCOS 38 (GF)

Paella de riz avec fruits de mer (crevettes,
calamars, moules et palourdes)
Paella rice with seafood (shrimp, squid,
mussels and clams)

PAELLA VEGETARIANA 27 (GF)



Paella de riz végétarien avec légumes
Vegetarian paella rice with vegetables

ARROZ NEGRO 40 (GF)

Paella de riz à l'encre de seiche et fruits de
mer (seiche, crevettes, moules et palourdes)
Paella rice with seafood and cuttlefish ink
(cuttlefish, shrimp, mussels and shrimp)

** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **



= VEGAN

(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N= NOIX / NUTS



Postres

DESSERTS



« GITANO » 7(N)

Gâteau léger à la crème
vanille
et chantilly, recouvert de
morceaux de
noisettes caramélisées
Light cake with vanilla
and Chantilly
cream topped with
caramelized hazelnuts

TARTA DE SANTIAGO 7 (N)

Gâteau traditionnel aux amandes
ajoutez vin doux +2
Traditional almond cake
add sweet wine +2

GANACHE DE CHOCOLATE 8

Ganache de chocolat avec
huile d'olive arbequina,
sel de Maldon, pain croustillant
Chocolate ganache,
arbequina olive oil,
Maldon salt, thin toast

CREMA CATALANA 7

Crème brûlée style catalan
Catalan style creme brûlée

Refrescos

BREVAGES/ BEVERAGES

AGUA MINERAL MONDARIZ 3.50/7

(330ml / 750ml) Eau gazeuse
Sparkling water

VICHY CATALAN 1L 8

Eau minérale gazeuse naturelle
Natural sparkling mineral water

KAS 4

Soda citron ou orange
Lemon or Orange soda

BITTER KAS 4

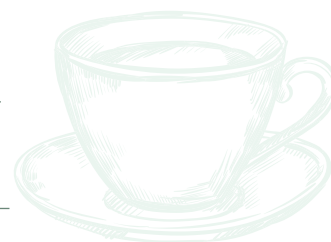
Aperitif sans alcool
Non-alcoholic aperitif

SCHWEPPES INDIAN TONIC 3.50

SAN MIGUEL 3.50

Bière
Beer 0.0%

Café & Té



ESPRESSO 3/5

Single / Double

CARAJILLO 6.25

Espresso, Brandy ou Licor 43
Espresso, Brandy or Licor 43

CAFÉ CON LECHE 5

Lait, espresso / Milk, espresso

CORTADO 3.50

Espresso, lait / Espresso,
milk

TRIFASICO 6.50

Espresso, lait, Brandy ou Licor 43
Espresso, milk, Brandy or Licor 43

TÉ 4.5

À base de feuilles d'olivier / Made with Olive
Leaves - Thé vert / Rooibos & Mélisse / Pomme &
Rose Musquée / Earl grey & Fleur Bleue
Green Tea / Rooibos & Lemon Balm / Apple &
Rosehip / Earl grey & Blue flower

BOMBÓN 3.75

Espresso, lait condense /
Espresso, condensed milk

ESPRESSO 43 12

Espresso, Licor 43, vodka

** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **

= VEGAN

(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N= NOIX / NUTS