



Spéciaux de la semaine

Demandez votre serveur

Specials of the Week

Ask your waiter

Tapas Frías

Froids • Cold

Ensalada Mediterranea (GF, V) — 15

Laitue, oignon, poivron, tomate, concombre, olives avec vinaigrette • *Lettuce, onion, bell pepper, tomato, cucumber, olives with a vinaigrette dressing*

Aceitunas (GF) — 6

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

Almendras Marcona (GF, N, V) — 9

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

Boquerones (GF) — 10

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

Anchoas del Cantábrico (GF) — 12

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

Mejillones Escabeche (GF) — 10

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

Esparragos Blancos (GF, V) — 12 "Cojonudos"

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



Tapas Calientes

Chaudes • Hot

Calamares Plancha (GF) — 24

Calamars griller à la perfection • *Grilled Calamari grilled to perfection*

Pulpo a la Gallega (GF) — 38

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

Gambas al ajillo (GF) — 20

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 (GF) — 18

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 (GF) — 12

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

Pimientos Piquillo con Ajo (GF, V) — 10

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

Morcilla Gratinada con Aioli — 10

Boudin de porc Ibérique « au gratin » avec aioli • *Iberian blood sausage "au gratin" with aioli*

Albondigas al Ierez — 15

Boulettes de viande (porc/boeuf) avec jambon ibérique, sauce au xérès et patates frites • *Meatballs (pork/beef) with Iberian ham in a Sherry sauce served with fried potatoes*

Pincho Moruno — 12

Brochette de porc ou poulet aux épices • *Pork or chicken skewer marinated in spices*

Brocheta de Cordero — 16

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 (GF) — 16

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 (GF, V) — 13

Champignons sautés à l'ail, paprika, vin blanc et huile d'olive • *Sautéed mushrooms with garlic, parsley, white wine and olive oil*

●●● Embutidos ●●●

Charcuterie 50 g (ch/ea)

Jamon Iberico de Bellota — 34

Jambon “Pata Negra” séché 36 mois
“Pata Negra” aged 36 months

Jamon Iberico — 19

Séché 30 mois • Aged 30 months

Jamon Serrano — 14

Séché 18 mois • Aged 18 months

Chorizo Iberico de Bellota — 14

Chorizo Ibérique • Acorn fed porc Chorizo

Lomo Iberico de Bellota — 17

Longe de porc Ibérique séchée • Cured Iberian pork loin

Salchichon Iberico de Bellota — 14

Saucisson de porc Ibérique • Acorn fed dried sausage

●●● Quesos ●●●

Fromages 80 g Cheese (ch/ea)

Manchego (GF) — 12/14

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

Cabra al Romero (GF) — 14

Chèvre espagnol aromatisé au romarin
Spanish goat cheese with rosemary

Queso de la semana (GF) — 17

Fromage de la semaine • Cheese of the week

●●● Tablas ●●●

Plateaux • Platters

Mixta -> 2-3 pers. / 250g — 52

Plateau de charcuterie et fromages Espagnols

Platter of Spanish charcuterie and cheese

Ajoutez du jamón Bellota +12 • Add jamón Bellota +12

●●● Pan ●●●

Pain • Bread

Pan (V) — 3.5

Panier • Basket

Pan con Tomate (V) — 9

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

Pan con Ajo (V) — 8

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

●●● Frituras ●●●

Fritures • Fried

Calamares a la Andaluza — 15

Calamars frits, servis avec aioli
Fried calamari, served with aioli

Croquetas de Bacalao — 11

4 Croquettes de morue salée, servis avec aioli
4 Salted Cod croquettes, served with aioli

Patatas Bravas (GF) — 12

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 (GF) — 37

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

Paella de Mariscos (GF) — 42

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

Paella Vegetariana (GF, V) — 34

Paella de riz végétarien avec légumes
Vegetarian paella rice with vegetables

Arroz Negro (GF) — 44

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 clams)

●●● Refrescos ●●●

Breuvage • Beverages

Agua Mineral Mondariz 330 ml — 3.5

Eau gazeuse
Sparkling water

Vichy Catalan 1 L — 10

Eau minérale gazeuse naturelle
Natural sparkling mineral water

Kas — 6

Soda citron ou orange
Lemon or Orange soda

Tonic — 6

San Miguel — 8

Bière 0.0%
Beer 0.0%