



## Embutidos

CHARCUTERIE 50 gr (CHA/EA)

### JAMON IBERICO DE BELLOTA 33 "PATA NEGRA"

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

**JAMON IBERICO** 18  
Séché 30 mois • Aged 30 months

**JAMON SERRANO** 13  
Séché 18 mois • Aged 18 months

**CHORIZO IBERICO DE BELLOTA** 13  
Chorizo Ibérique • Acorn fed porc Chorizo

**LOMO IBERICO DE BELLOTA** 16  
Longe de porc Ibérique séchée • Cured Iberian pork loin

**SALCHICHON IBERICO DE BELLOTA** 13  
Saucisson de porc Ibérique • Acorn fed dried sausage

## Tablas

PLATEAUX / PLATTERS

**MIXTA** (2-3 pers. / 250gr.) 52  
Plateau de charcuterie et  
fromages Espagnols  
Ajoutez jamón Bellota +12

Platter of Spanish  
charcuterie and cheese  
Add jamón Bellota +12

## Quesos

FROMAGES 80 gr CHEESE (CHA/EA)

### MANCHEGO 11/13 (GF)

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

### CABRA AL ROMERO 13 (GF)

Chèvre espagnol aromatisé au romarin  
Spanish goat cheese with rosemary

### QUESO DE LA SEMANA 16 (GF)

Fromage de la semana  
Cheese of the week

## Pan

PAIN / BREAD

### PAN 3.50

Panier / Basket

### PAN CON TOMATE 8

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

## Speciaux de La Semaine

DEMANDEZ VOTRE SERVEUR

## Specials of the Week

ASK YOUR WAITER

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



= VEGAN

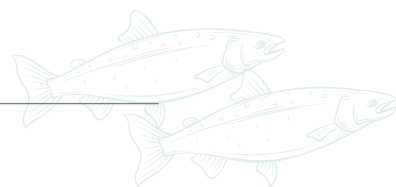
(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N = NOIX / NUTS



# Tapas Frías

FROIDS / COLD



## ENSALADA (GF) MEDITERRANEA 11

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

## ACEITUNAS 6 (GF)

Olives farcies aux anchois ou marinées  
Anchovy stuffed or marinated olives

## ALMENDRAS MARCONA 9 (GF, N)

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

## BOQUERONES 10 (GF)

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

## ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 12 (GF)

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

## MEJILLONES ESCABECHE 10 (GF)

Moules en escabeche en conserve  
Conserved mussels in Catalan sauce

## MOJAMA 15 (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 10 (GF)

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

## ESPARRAGOS BLANCOS (GF) "COJONUDOS" 12

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

# Tapas Calientes

CHAUDES / HOT



## PULPO A LA GALLEGA 36 (GF)

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

## GAMBAS PLANCHA 17 (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

## PIMIENTOS PIQUILLO CON AJO 10 (GF)

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

## GAMBAS AL AJILLO 18 (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

## TORTILLA DE PATATAS 12 (GF)

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

## 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 14

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 11

Brochette de porc ou poulet  
aux épices

Pork or chicken skewer  
marinated in spices

## BROCHETA DE CORDERO 14

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 14 (GF)

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 12 (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 13

Calamars frits,  
servies avec aioli.  
Fried calamari,  
served with aioli.

## CROQUETAS DE BACALAO 9

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

## CROQUETAS DE JAMON IBERICO 13

4 Croquettes de Jambon Ibérique  
4 Iberian ham croquettes

## PATATAS BRAVAS 11 (GF)

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 35 (GF)

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

## PAELLA DE MARISCOS 40 (GF)

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

## PAELLA VEGETARIANA 32 (GF)

Paella de riz végétarien avec légumes  
Vegetarian paella rice with vegetables

## ARROZ NEGRO 42 (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 clams)

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



= VEGAN

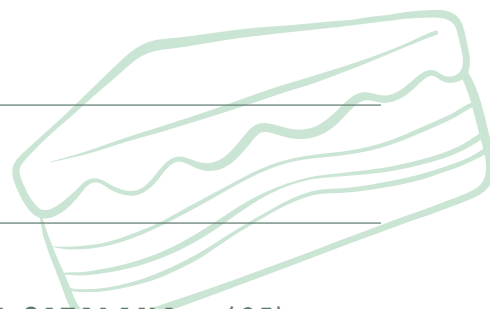
(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N = NOIX / NUTS



## Postres

DESSERTS



### « GITANO » 9 (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

### CREMA CATALANA 9 (GF)

Crème brûlée style catalan  
Catalan style creme brûlée

### TARTA DE SANTIAGO 8 (N)

Gâteau traditionnel aux amandes  
ajoutez vin doux +3  
Traditional almond cake  
add sweet wine +3

## Refrescos

BREVAGES/ BEVERAGES

### AGUA MINERAL MONDARIZ 3.50

(330ml) Eau gazeuse  
Sparkling water

### VICHY CATALAN 1L 8

Eau minérale gazeuse naturelle  
Natural sparkling mineral water

### BITTER KAS 4

Aperitif sans alcool  
Non-alcoholic aperitif

### KAS 4

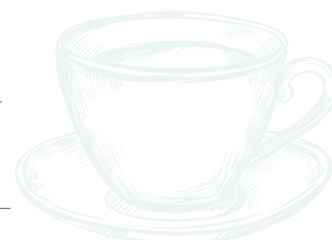
Soda citron ou orange  
Lemon or Orange soda

### TONIC 4

### SAN MIGUEL 5

Bière  
Beer 0.0%

## Café & Té



### ESPRESSO 4/6

Single / Double

### CARAJILLO 8

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

### CAFÉ CON LECHE 6

Lait, espresso / Milk, espresso

### CORTADO 4.50

Espresso, lait / Espresso,  
milk

### TRIFASICO 8

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

### TÉ 4.5

À base de feuilles d'olivier / With Olive Leaves -  
Thé vert / Rooibos & Mélisse / Earl Grey  
Green Tea / Rooibos & Lemon Balm / Earl Grey

### BOMBÓN 4.50

Espresso, lait condense /  
Espresso, condensed milk

### ESPRESSO MARTINI 13

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