



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

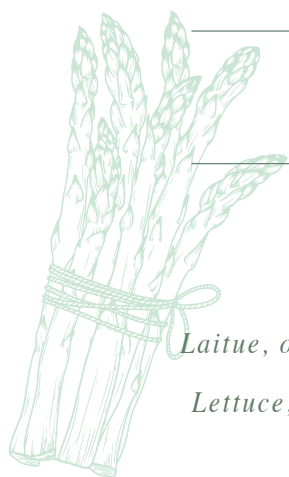
** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **



= VEGAN

(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N= NOIX / NUTS



Tapas Frías

FROIDS / COLD



ENSALADA (GF) MEDITERRANEA 11

Laitue, ognion, 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 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

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

TORTILLA DE PATATAS 12 (GF)

Omelette espagnole – pommes de terre et oignons

Spanish omelette – potatoes and onions

PIMIENTOS PIQUILLO CON AJO 10 (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 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 poulet aux épices
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, servis 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 (APROX. 45 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 (calamars, crevettes, moules et palourdes)
Paella rice with seafood and cuttlefish ink
(squid, shrimp, mussels and clams)

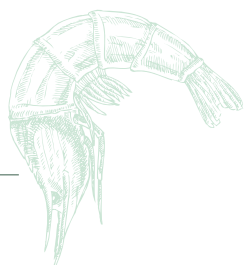
** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **



= 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

SCHWEPPEs 4

Soda citron ou orange
Lemon or Orange soda

TONIC 4

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