



Embutidos

CHARCUTERIE 50 gr (CHA/EA)

JAMON IBERICO DE BELLOTA "PATA NEGRA" 29

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

JAMON IBERICO 16
Séché 30 mois • Aged 30 months

JAMON SERRANO 12
Séché 18 mois • Aged 18 months

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA 12
Chorizo Ibérique • Acorn fed porc Chorizo

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

SALCHICHON IBERICO DE BELLOTA 12
Saucisson de porc Ibérique • Acorn fed dried sausage

COPPA IBERICA DE BELLOTA 18
Échine de porc Ibérique • Acorn fed pork shoulder

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

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

QUESO DE LA SEMANA 15 (GF)

Fromage de la semaine
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 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 (GF) "COJONUDOS" 11

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 33 (GF)

Pieuvre traditionnelle Galicienne avec paprika fumée, huile d'olive, sel
Traditional Galician octopus with smoked 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 (GF)

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

PIMIENTOS PIQUILLO CON AJO 8 (GF)

Piments piquillos sautés 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 13

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 13 (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 10 (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,
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 12

4 Croquettes de Jambon Ibérique
4 Iberian ham croquettes

PATATAS BRAVAS 10 (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 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 29 (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 clams)

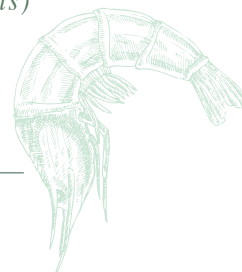
** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies **



= VEGAN

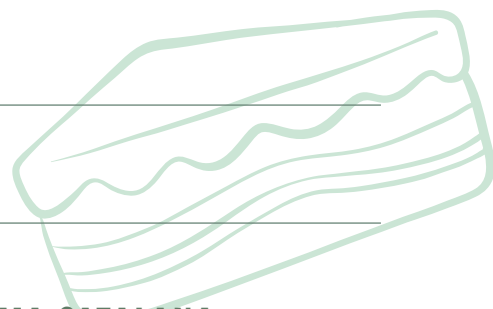
(GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

N = NOIX / NUTS



Postres

DESSERTS



« GITANO » 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

CREMA CATALANA 7

Crème brûlée style catalan
Catalan style creme brûlée

TARTA DE SANTIAGO 7 (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

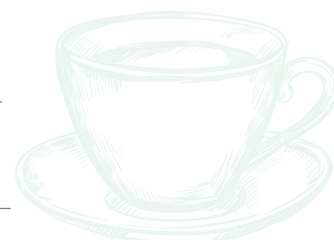
Soda citron ou orange
Lemon or Orange soda

TONIC 4

SAN MIGUEL 5

Bière
Beer 0.0%

Café & Té



ESPRESSO 4/6

Single / Double

CARAJILLO 7

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

CAFÉ CON LECHE 6

Lait, espresso / Milk, espresso

CORTADO 4

Espresso, lait / Espresso,
milk

TRIFASICO 7

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 / Earl grey
& Fleur Bleue
Green Tea / Rooibos & Lemon Balm / Earl grey &
Blue flower

BOMBÓN 4

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