

# MENU/ CARTE

## STARTERS /ENTRÉES

Vegetable crepes with tomato sauce / Crêpes de légumes à la sauce tomate (4) (9)	15
Mushrooms and egg at low temperatura with crumbs/ Champignons et oeuf à basse température avec miettes (4) (8)	16
Fish soup with clams/ Soupe de poisson aux palourdes (5) (10) (12)	10
Grilled octopus with mashed potatoes and paprika oil/ Poulpe grillé avec purée de pommes de terre et huile de paprika ( 9) (10)	21
<i>Foie mi-cuit with apple compote and blueberry jam /</i> Foie mi-cuit avec compote de pommes et confiture de myrtilles (14)	18
Iberian ham “Carrasco” / Jambon ibérique Carrasco	22
Assorted fried / Assortiment de frites (4) (8) (9) (10) (14)	12
Homemade ravioli stuffed with mushrooms with Idiazabal sause / Raviolis maison farsis aux champignons sauce Idiazabal (4) (8) (9) (14)	17
Grilled prawns from Huelva/Crevettes grillées de Huelva (5)	22
Ventresca salad with pepers / Salade de ventreche avec poivrons (8) (11) (12) (14)	15
Warm cod salad with piquillo peppers ali-oli / Salade de morue chaude avec alioli au poivre piquillo (8) (11) (12) (14)	17
Avocado, tomato and smoked salmon tartare / Tartare d'avocat, tomate et saumon fume (11) (12) (14)	17
<b>Bread/ Pain</b>	1,5

**Prices incl. VAT/ Prix TVA incluse**



(1) Lupins (2) Celery/Céleri (3) Peanuts / arachides (4) Gluten (5) Crustaceans /Crustacés  
(6) Nuts / Noix (7) Sesame seeds/ Graines de sésame (8) Egg /Oeuf (9) Milk /lait (10)  
Molluscs/ Mollusques (11) Mustard /Moutard (12) Fish /Poisson (13) Soybeans/soja (14)  
Sulfites/ Sulfités

## SEAFOOD AND FISH/ FRUITS DE MER ET POISSON

Cod kokotxas in green sauce with clams / Kokotxas de morue à la sauce verte aux palourdes (4) (10) (12)	19
Baked hake with refried / Merlu au four avec friture (12) (14)	20
Baked sea bass with refried (2 people) / Bar cuit au four avec friture (2 personnes) (12) (14)	44
Baked Monkfish with refries / Lotte au four avec friture (12) (14)	23
Grilled babysquid with confit onion/ Petits calamars grillés avec oignons confits (10)	20

## MEAT/ VIANDES

<i>Grilled beef entrecote with red peppers and potatoes /</i> Entrecôte de bœuf grillée avec poivrons rouges et pommes de terre	19
<i>Iberian pork cheeks in sause with truffled mashed potatoes /Joues</i> de porc ibérique en sauce et purée de pommes truffée (9) (14)	19
<i>Grilled beef T-bone steak with potatoes and peppers/</i> Côtelette de bœuf grillée avec pommes de terre et poivrons	48/kg
<i>Beef sirloin steak with truffled mashed potatoes and peppers /</i> Steak d'ailoyau de boeuf avec purée de pommes truffée et poivrons (9) (14)	23
<i>Baked lamb (check availability) / Agneau au four (vérifier la</i> <i>disponibilité)</i>	23

## DESSERTS

Yogurt cream with blueberry jam/ Crème de yaourt à la confiture de myrtilles (9)	6
Lemon sorbet with cava /Sorbet au citron et cava (9)	6
<i>Cheesecake with bulgarian yogurt ice cream/</i> Gâteau au fromage avec glace au yaourt bulgare (4) (8) (9)	7
<i>Chocolate mousse with vanilla ice cream /</i> <i>Mousse au chocolat et glace vanilla (8) (9)</i>	7
<i>Local cheese, with quince and walnuts /</i> <i>Fromage local, aux coings et noix (6) (9)</i>	7
<i>Tiramisu with ice cream / Tiramisu avec glace (4) (6) (8)(9)</i>	7
<i>Sweet wine Real Tesoro RT Pedro Ximenez /</i> <i>Vin doux Real Tesoro RT Pedro Ximenez</i>	4



### Prices incl. VAT/ Prix TVA incluse

(1) Lupins (2) Celery/Céleri (3) Peanuts / arachides (4) Gluten (5) Crustaceans /Crustacés  
(6) Nuts / Noix (7) Sesame seeds/ Graines de sésame (8) Egg /Oeuf (9) Milk /lait (10)  
Molluscs/ Mollusques (11) Mustard /Moutard (12) Fish /Poisson (13) Soybeans/soja (14)  
Sulfites/ Sulfités