

SUGGERIMENTS DEL XEF

SUGERENCIAS DEL CHEF



Hamburguesa d'Angus amb pa de cereals, tomàquets cirerols i foie Hamburguesa de Angus con pan de cereales, tomate cherry y foie	18,95
Hamburguesa de vaca vella madurada amb ceba confitada, ou poche i tòfona Hamburguesa de vaca vieja madurada con cebolla confitada, huevo poche y trufa	17,95
Mitjana de Vaca vella madurada amb os (Aprox 980g - 1250g) Chuletón de vaca vieja madurada con hueso (Aprox 980- 1250g)	80 €/Kg
Anxoves de l'Escala Anchoas de la Escala	11,95
Burrata amb tomàquets confitats i ruca Burrata con tomates confitados y rúcula	14,95
Verdures a la planxa amb salsa romesco Verduras a la plancha con salsa romesco	10,95
Pop a la brasa sobre parmentier de patata i pimentó de la Vera Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata y pimentón de la Vera	26,95
Llamàntol amb patates fregides i ou ferrat a l'estil de Formentera Bogavante con patatas fritas y huevo frito al estilo de Formentera	45,95
Caldereta de llagosta Caldereta de langosta	46,95
Filet "café de Paris " Solomillo "café de Paris"	25,95
Delícies de filet flamejades amb pètals de ceps i pernil deshidratat Delicias de solomillo flambeadas con pétalos de "ceps" y jamón deshidratado	26,95
Tàrtar de salmó amb alvocat i poma verda Tartar de salmón con aguacate y manzana verde	21,95
Fideuà Mediterrània Fideua Mediterránea	21,95
Trena de llobarro amb salsa nantua i fresa de truita Trenza de lubina con salsa nantua y hueva de trucha	26,95
Foie farcit de poma al forn caramel·litzada amb Porto anís i canyella Foie relleno de manzana al horno caramelizada con Oporto anís y canela	25,95
Angules d'Aguinaga Angulas de Aguinaga	99,95

AMANIDES

ENSALADAS

Amanida de pagès amb Bonítol del Nord	12,95
Ensalada campestre con Bonito del Norte	
Amanida caprese amb formatge de Búfala, tomàquet i canonges amb alfàbrega	11,95
Ensalada caprese con queso de Búfala, tomate y canónigos con albahaca	
Amanida de Llamàntol a la vinagreta de salmó fumat i cítrics (15min)	30,95
Ensalada de Bogavante a la vinagreta de Salmon ahumado y cítricos (15min)	
Amanida de formatge de cabra amb encenalls de bacó, fruits secs i poma	13,95
Ensalada de queso de cabra con virutas de bacón, frutos secos y manzana	
Amanida d'ànec i pinya amb ou a baixa temperatura	14,95
Ensalada de pato y piña con huevo a baja temperatura	
Cabdells de Tudela amb tonyina i anxoves a la vinagreta de romesco	13,95
Cogollos de Tudela con atún y anchoas a la vinagreta de romesco	

ELS NOSTRES IBÈRICS

NUESTROS IBÉRICOS

Pernil de glà gran reserva Fisan tallat a mà amb pa de vidre	28,95
Jamón de Jabugo Gran Reserva Fisan cortado a mano con pan de cristal	
½ Pernil de glà gran reserva Fisan tallat a mà amb pa de vidre	18,95
½ Jamón de Jabugo Gran Reserva Fisan cortado a mano con pan de cristal	
Pernil ibèric gran reserva Fisan tallat a màquina amb pa de pagès amb tomàquet	17,95
Jamón ibérico gran reserva Fisan cortado a máquina con pan tostado con tomate	
Llom ibèric de glà amb pa de vidre	28,95
Lomo ibérico con pan de cristal y tomate	
½ Llom ibèric de glà amb pa de vidre	18,95
½ Lomo ibérico con pan de cristal y tomate	
Assortiment d'embotits ibèrics amb denominació d'origen Guijuelo amb pa de vidre	22,95
Surtido de ibéricos con denominación de origen Guijuelo con pan de cristal	
Formatge d'ovella semi curat	8,95
Queso de oveja semi curado	
Formatge d'ovella curat	12,95
Queso de oveja curado	
*Ració de pa de vidre amb tomàquet	3,50
*Ración de pan de cristal con tomate	
*Ració de pa de pagès torrat amb tomàquet	2,95
*Ración de pan de payés tostado con tomate	

PER COMPARTIR

PARA COMPARTIR

Carpaccio de filet de bou amb encenalls de Granna Padano amb oli de tòfona	17,95
Carpaccio de filete de buey con virutas de Granna Padano y aceite de trufa	
Llauna de cargols de Lleida	18,95
Caracoles de Lérida a la llauna	
Salmó Noruec fumat amb torrades	15,95
Salmón Noruego ahumado con tostadas	
Foie d'ànec "mi-cuit" casolà amb torrades de panses	22,95
Foie de pato "mi-cuit" casero con tostadas de pasas	
Foie "poêlé" amb figues a la reducció de Pedro Ximenez	32,95
Foie "poêlé" con higos a la reducción de Pedro Ximénez	
Ous trencats amb pernil de glà i tòfona	18,95
Huevos rotos con jamón de jabugo y trufa	
Ous trencats amb oli de tòfona i foie poêlé	23,95
Huevos rotos con aceite de trufa y foie poêlé	

LES NOSTRES SOPES

NUESTRAS SOPAS

Gaspaxo Andalus (Temporada) Gaspacho Andaluz (Temporada)	8,95
Sopa de peix i marisc Sopa de pescado y marisco	10,95
Sopa de ceba gratinada amb rovell d'ou Sopa de cebolla gratinada con yema de huevo	9,95

PASTA I PIZZA

PASTA Y PIZZA

Canelons gratinats a l'estil de l'Àvia Canelones gratinados al estilo de la abuela	9,95
Tagliatele "fruti di mare" Tagliatele "fruti di mare"	14,95
Espaguetis o Macarrons a la salsa carbonarà o bolonyesa Espaguetis o macarrones a la salsa carbonara o boloñesa	9,95
Pizza margarita (Ingredient extra 1 €) Pizza margarita (Ingrediente extra 1 €)	9,95

ELS ARROSSOS

LOS ARROCES

Paella de marisc Paella de marisco	21,95
Paella de mixta Paella de mixta	21,95
Arròs negre amb sípia a la seva tinta Arroz con sepia en su tinta	24,95
Arròs caldós de pollastre al curri Arroz caldoso de pollo al curri	19,95
Arròs caldós amb bolets i foie d'ànec Arroz caldoso con setas y foie de pato	24,95
Arròs caldós amb llamàntol Arroz caldoso con bogavante	29,95
Arròs caldós amb cloïsses i rap Arroz caldoso con almejas y rape	29,95
Arròs caldós de marisc Arroz caldoso de marisco	23,95

EL MARISC

EL MARISCO

Ostra Francesa (Unitat) Ostra Francesa	3,95
Ostra Gallega (Unitat) Ostra Gallega	4,95
Bou de Mar Buey de mar	29,95
Llamàntol del Pacífic Bogavante del Pacífico	36,95
Llamàntol del Cantàbric Bogavante del Cantábrico	69,95

Escamarlans grans oberts a la planxa	35,95
Cigalas grandes abiertas a la plancha	
Gambes vermelles	35,95
Gambas rojas	
1/2 Gambes vermelles	18,95
1/2 Gambas rojas	
Gambot vermell (2 unitats)	19,95
Gambón rojo	
Angules d'Aguinaga	99,95
Angulas de Aguinaga	

MARISCADAS

MARISCADAS

Mariscada a la planxa	55,95
(1/2 llamàntol, navalles, gambes llagostineres, escamarlans, llagostí de Vinaròs, llagosta petita, cloïsses i musclos)	1/2
Mariscada a la planxa	
(1/2 bogavante, navajas, gambas llagostineras, cigalas, llagostino de Vinarós, langosta petita, almejas y mejillones)	1/2
La Barca de "Las Rías" amb marisc viu i cuit	59,95
(Ostres, cloïsses, musclos, navalles, cargols, gambes llagostineres, escamarlans, llagostí de Vinaròs, 1/2 llagosta petita)	
La Barca de "Las Rías" con marisco vivo y cocido	
(Ostras, almejas, mejillones, navajas, cañallas, gambas llagostineras, cigalas, llagostino de Vinarós, 1/2 langosta)	
Graellada de peix i marisc	39,95
(Rap, salmó, lluç, turbot, llobarro, cloïsses, musclos i calamars)	
Parrillada de pescado y marisco	
(Rape, salmón, merluza, rodaballo, lubina, almejas, mejillones y calmares)	

ELS PEIXOS

LOS PESCADOS

Filet de llobarro a l'estil de Donosti	24,95
Filete de lubina al estilo Donosti	
Cassoleta de rap i llagosta amb faves a la basca	35,95
Cazuelita de rape y langosta con habitas a la vasca	
Daus de rap negre amb gambetes i calamars	25,95
Dados de rape negro con gambetes y calamares	
Rap a la planxa amb verduretes de temporada	24,95
Rape a la plancha con verduritas de temporada	
Lluç a l'estil del Xef (Salsa d'espàrrecs, cloïsses i llagostins)	22,95
Merluza al estilo del Chef (Salsa de espárragos, almejas y langostinos)	
Dorada a la planxa	19,95
Dorada a la plancha	
Dorada al forn o a la sal (25min)	21,95
Dorada al horno o a la sal	
Suquet de mero	29,95
Suquet de mero	
Filet de turbot rostit amb tomàquet fresc i cloïsses	24,95
Filete de rodaballo asado con tomate fresco y almejas	
Supremes de salmó al cava amb ametlles i estragó	19,95
Supremas de salmón al cava con almendras y estragón	
Salmó a la planxa amb verduretes de temporada	18,95
Salmón a la plancha con verduritas de temporada	
Llumet de bacallà a l'olivada	20,95
Lomito de bacalao a la olivada	

A LA BRASA

A LA BRASA

Pollastre (20 minuts)	14,95
Pollo (20 minutos)	
Costelles de xai	19,95
Costillas de cordero	
Magret d'ànec	18,95
Magret de pato	
Entrecot de bou	20,95
Entrecot de buey	
Filet de bou	24,95
Solomillo de buey	
Costella de vedella	23,95
Chuletón de ternera	
Conill	14,95
Conejo	

*Totes les nostres carns van acompanyades de la seva guarnició

*Todas nuestras carnes van acompañadas de su guarnición

LA NOSTRA CARN

NUESTRA CARNE

Steak tartar	34,95
Steak tartar	
Garrí al forn	24,95
Cochinillo al horno	
Cabrit al forn	25,95
Cabruto al horno	
Mil fulls de filet de bou amb bolets i foie-gras	24,95
Mil hojas de solomillo de buey con setas y foie-gras	
Llom de corder a la farigola i vi negre	19,95
Lomo de cordero al tomillo y vino negro	
Perdiu estofada amb crema de bolets	17,95
Perdiz estofada a la crema de setas	
Medalló de filet de bou amb "foie-gras poêlé" a la reducció de porto i raïm	33,95
Medallón de solomillo de buey con foie-gras poêlé a la reducción de oporto y uvas	

*Suplement per salsa (Roquefort - Pebre verd - Ceps - Porto i raïm)

2,50

*Suplemento por salsa (Roquefort - Pimienta verde - Setas - Oporto y uvas)

LES NOSTRES TORRADES

NUESTRAS TOSTADAS

Torrada d'escalivada, anxoves i formatge de cabra	9,95
Tostada de escalivada, anchoas y queso de cabra	
Torrada de sobrasada ibèrica i formatge Holandès	8,95
Tostada de sobrasada ibèrica y queso Holandès	

LES DE SEMPRE

LAS DE SIEMPRE

Xampinyons a l'allada	6,95
Champiñones al ajillo	
Mandonguilles casolanes	4,95
Albondigas caseras	
Ronyons de vedella al Xerès	4,95
Riñones de ternera al Jerez	
Xoricets fregits en el seu suc	2,95
Choricitos fritos en su jugo	
Pollastre a l'allada	4,95
Pollo al ajillo	
Peus de porc	4,95
Pies de cerdo	
Cargols guisats amb pernil i xoriç	4,95
Caracoles guisados con jamón y chorizo	
Tripes amb daus de pernil i xoriç	4,95
Callos con dados de jamón y chorizo	
Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà	2,95
Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao	
Bacallà a la Biscaïna	6,95
Bacalao a la Vizcaína	

TAPES FREDES

TAPAS FRÍAS

Seitons de l'Escala a la vinagreta	5,95
Boquerones de la Escala a la vinagreta	
Pop a la vinagreta amb verduretes	15,95
Pulpo a la vinagreta con verduritas	
Esqueixada de bacallà amb olives	7,95
"Esqueixada" de bacalao con olivas	
Amanida russa amb Bonítol del Nord	4,95
Ensaladilla rusa con Bonito del Norte	

BROTXETES

BROCHETAS

Brotxeta de botifarra i xampinyons a l'all i julivert	4,95
Brocheta de butifarra y champiñones con ajo y perejil	
Brotxeta de magret d'ànec i poma	7,95
Brocheta de magret de pato y manzana	
Mini hamburguesa al ximixurri	5,95
Mini hamburguesa al chimichurri	

LES QUE MÉS AGRADEN LAS QUE MÁS GUSTAN

Daus de pernil de glà gran reserva Fisan amb pa de pàges	15,95
Tacos de jamón de jabugo gran reserva Fisan con pan de payés	
Patates al caliu amb allioli	4,95
Patatas al horno con alioli	
Truita de patates i ceba	5,95
Tortilla de patatas y cebolla	
Carxofes al forn (2 unitats)	5,95
Alcachofas al horno (2 unidades)	
Croquetes de pernil ibèric i pollastre (unitat)	2,25
Croquetas de jamón ibérico y pollo (unidad)	
Patates braves	4,95
Patatas bravas	
Pebrots de Padrón amb sal grossa	4,95
Pimientos de Padrón con sal gorda	
Aletes de pollastre amb salsa barbacoa	5,95
Alitas de pollo con salsa barbacoa	

DELÍCIES DEL MAR DELICIAS DEL MAR

Cargols de punxes	10,95
Cañailas	
Cloïsses en salsa verda	11,95
Almejas en salsa verde	
"Zamburiñas" D.O. Rias Baixas a la planxa	9,95
"Zamburiñas" D.O. Rias Baixas a la plancha	
Petxina de marisc	5,95
Concha de marisco	
Petxina de bacallà gratinada	5,95
Concha de bacalao gratinada	
Musclos al vapor i al perfum de llorer	10,95
Mejillones al vapor y al perfume de laurel	
Navalles del Nord a la planxa	10,95
Navajas del Norte a la plancha	
Llagostins Patagònics a la planxa	9,95
Langostinos Patagónicos a la plancha	
1/2 Gambes vermelles	18,95
1/2 Gambas rojas	
Cues de gamba a l'allada	13,95
Colitas de gamba al ajillo	
Escamarlans petits de la costa a la planxa	9,95
Cigalas pequeñas de la costa a la plancha	
Pop a la gallega amb pimentó de la Vera i patata	16,95
Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera y patata	
Sípia a la planxa	8,95
Sèpia a la plancha	
Seitons de l'Escala fregits	7,95
Boquerones de la Escala fritos	
Calamars a la planxa	10,95
Calamares a la plancha	
Calamars a l'andalusa	11,95
Calamares a la andaluza	
Calamars a la romana	12,95
Calamares a la romana	

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SUGGESTIONS



Hamburger d'Angus avec pain de céréales, tomate cherry et foie Angus hamburger with cereal bread, cherry tomato and foie	18,95
Hamburger de vache vieille affinée avec oignon confit, œuf poché et truffe Hamburger of ripened old cow with candied onion, poached egg and truffle	17,95
Cote de Vache vieille affinée avec l'os (Approx 980g - 1250g) Madured old veal chop with bone (Approx 980g - 1250g)	80 €/Kg
Anchois du l'Escala Anchovies from la Escala	11,95
Burrata avec tomates confites et roquette Burrata with candied tomatoes and arugula	14,95
Légumes grillées avec sauce romesco Grilled vegetables and romesco sauce	10,95
Poulpe à la braise sur parmentier pomme de terre et paprika de la Vera Grilled octopus on the potato parmentier and pepper from la Vera	26,95
Homard avec frites et oeuf au plat à la mode Formentera Lobster with french fries and Formentera's-style fried egg	45,95
Ragoût de homard Lobster stew	46,95
Filet de boeuf "café de Paris " Beef sirloin "café de Paris"	25,95
Délices de filet de boeuf flambées aux pétales de cèpes et jambon déshydraté Delicacies of sirloin steak flambé with wild mushroom and dehydrated ham	26,95
Tartare de saumon avec avocat et pomme verte Salmon tartare with avocado and green apple	21,95
Fideua méditerranéenne Mediterranean fideua	21,95
Tresse de bar à la sauce nantua et œufs de truite Sea bass braid with nantua sauce and trout roe	26,95
Foie farci aux pommes au four caramélisé avec porto anis et cannelle Foie gras stuffed with apple in the oven caramelized with Porto anis and cinnamon	25,95
Civelles d'Aguinaga Elvers from Aguinaga	99,95

SALADE

SALADS

Salade de campagne avec bonite du Nord	12,95
Contry-style salad with bonito from the North	
Salade caprese avec du fromage de buffle, tomate, laitue avec basilic	11,95
Caprese salad with buffalo cheese, tomato, lamb's lettuce and basil oil drops	
Salade de homard à la vinaigrette de saumon fumé et citriques (15 min)	30,95
Lobster salad to smoked salmon vinaigrette and citric (15 min)	
Salada de chèvre chaud avec du bacon, des noix et les pommes caramélisées	13,95
Goats cheese salad with bacon "délices", nuts and caramelized apple	
Salade de canard et ananas avec un œuf fait à la basse température	14,95
Duck and pineapple salad with eggs at low temperature	
Bourgeons de Tudela avec thon et anchois à la vinaigrette de "Romesco"	13,95
Lettuce hearts from Tudela with tuna and anchovies to "Romesco" vinaigrette	

NOS IBÉRICS

OURS IBERIANS

Jambon iberique "Pata Negra" Fisan coupé à la main avec du pain tomate cristal	28,95
Gran reserve Fisan hand-cut a corn fed ham with glass bread	
1/2 Jambon iberique "Pata Negra" Fisan coupé à la main avec du pain tomate	18,95
1/2 Gran reserve Fisan hand-cut a corn fed ham with glass bread	
Jambon Iberique Fisan coupé machines avec du pain de campagne	17,95
Fisan Iberian ham machine cut with tomato country bread	
Longe de porc ibérique avec du pain tomate	28,95
Iberian loin from Gujuelo with glass bread	
1/2 longe de porc ibérique avec du pain tomate	18,95
1/2 Iberian loin from Gujuelo with glass bread	
Assiette de charcuterie ibérique Gujuelo avec du pain tomate	22,95
Iberian assorted charcuterie from Gujuelo with crystal bread	
Fromage de brebis demi sec	8,95
Medium dry ewe's milk cheese	
Fromage de brebis sec	12,95
Dry ewe's milk cheese	
*Pain tomate "cristal"	3,50
*A portion tomato glass bread	
*Pain paysan grillé avec de la tomate	2,95
*Grilled peasant bread with tomato	

POUR PARTAGER

TO SHARE

Carpaccio de filet de boeuf avec lamelles de grana padano et huile de truffe	17,95
Beef sirloin carpaccio's with grana padano cheese "delices" & truffle oil	
Escargots de Lleida "à la llauna"	18,95
Snails from Lleida "à la llauna"	
Saumon Norvégien fumé avec toast	15,95
Smoked norwegian salmon with toast	
Foie gras mi cuit fait maison avec pain grillé aux fruits secs	22,95
Homemade duck's foie-gras "mi-cuit" with raisin toast	
Foie gras poilé avec figues à la réduction de Pedro Ximenez	32,95
Duck's foie "poilé" to Pedro Ximenez wine reduction	
Oeufs cassés avec frites, jambon iberique et truffe	18,95
Fried eggs with a-corn fed ham and truffle	
Oeufs cassés avec frites, huile de truffe et foie poilé	23,95
Fried eggs with oil truffle and foie "poilé"	

NÔTRES SOUPES

OURS SOUPS

Gaspacho Andalous - seulement pendant l'été Andalusian gazpacho (cold vegetables soup) only by summertime	8,95
Soupe de poisson et fruits de mer Fish & seafood soup	10,95
Soupe gratinée à l'oignon avec jaune d'oeuf French onion soup with yolk	9,95

PÂTE ET PIZZA

PASTA AND PIZZA

Cannellonis au gratin au style de la grand-mère Grandma's-style "au gratin" cannelloni	9,95
Tagliatelle "fruti di mare" Tagliatele "fruti di mare"	14,95
Spaghetti ou Macaroni à la sauce carbonara ou bolognaise Spaghetti or macaroni with carbonara or bolognese sauce	9,95
Pizza Margarita (ingrédient supplémentaire 1€) Margarita pizza (extra ingredient 1€)	9,95

LE RIZ - PAELLA

RICES

Paella de fruits de mer Seafood paella	21,95
Paella de mixte Mixed paella	21,95
Paella noir de seiche avec son ancre Cuttlefish rice in its own ink	24,95
Riz bouillon au poulet curry Chicken curry broth rice	19,95
Riz bouillon aux champignons et foie gras Mushrooms & foie-gras broth rice	24,95
Riz bouillon au homard Lobster's broth rice	29,95
Riz bouillon aux palourdes et boudoir Clams and monkfish broth rice	29,95
Riz bouillon aux fruits de mer Seafood broth rice	23,95

FRUITS DE MER

SEAFOOD

Huître Française (l'unité) French oyster (Unit)	3,95
Huître Galicienne (l'unité) Galician oyster (Unit)	4,95
Tourteau Crab	29,95
Homard Américain American Lobster	36,95
Homard du Cantabrique Cantabrian sea lobster	69,95

Grandes langoustines ouvertes	35,95
Opened in half king prawns	
Crevettes rouges	35,95
Red shrimps	
1/2 Crevettes rouges	18,95
1/2 Red shrimps	
Bouquet rouge (2 unités)	19,95
Spiny lobster (2 units)	
Civelles d'Aguinaga	99,95
Elvers from Aguinaga	

FRUITS DE MER

SEAFOOD PLATTER

Plateau fruits de mer à la plancha	55,95
(1/2 homard, couteaux, grosses crevettes , langoustines, crevette de Vinaròs, 1/2 petite langouste, clovisses et moules)	
Grilled seafood	
(1/2 lobster ,razor clams, shrimps, king prawns , prawns, king prawns from Vinaròs , 1/2 small red lobster, clams and mussels)	
Bateau de las "LAS RIAS" avec fruits de mer vivant et cuit	59,95
(huîtres, clovisses , moules , couteaux, escargots de mer , crevettes, grosses crevettes, langoustines, crevette de Vinaròs et 1/2 petite langouste)	
Rowboat from "LAS RIAS" with alive & broiled seafood	
(Oysters, clams,mussels ,razor clams,sea snails, king prawns, prawns , king prawns from Vinaròs, 1/2 lobster)	
Grillade de poissons	39,95
(Lotte, saumon, merlu, turbot, bar, palourdes, moules et calamars)	
Grilled fish	
(Monkfish, salmon, hake, turbot, sea bass, clams, mussels and squids)	

POISSONS

FISH

Filet de bar au style Donostiarra	24,95
Donosti-style european sea bass	
Cocotte de baudroie et homard avec des haricots à la basque	35,95
Monkfish and lobster casserole with basque-style beans	
Dés de baudroie noir avec crevettes et calamars	25,95
Black monkfish dices with shrimps and squid	
Baudroie à la plancha avec des légumes de saison	24,95
Grilled monkfish with vegetables	
Colin au style du chef (sauce d'asperges, clovisses et langoustines)	22,95
Chef's-style hake (asparagus, clams and prawns sauce)	
Dorade grillé	19,95
Grilled sea bream with vegetables	
Dorade au four ou en croûte de sel (25 min)	21,95
Baked in salt crust or baked sea bream	
"Suquet " de mérrou	29,95
Grouper casserole	
Filet de turbot avec tomates fraîches et palourdes	24,95
Grilled turbot fillet with fresh tomatoes and clams	
Suprêmes de saumon au cava avec amandes et estragon	19,95
Salmon "supremes" with almonds and tarragone	
Saumon à la plancha avec des légumes	18,95
Grilled supreme salmon with vegetables	
Dos de morue à l'olivade	20,95
Spine codfish to "olivada"	

AU GRILL

GRILLED

Poulet (20 min)	14,95
Chicken (20 min)	
Côtelettes d'agneau	19,95
Lamb chops	
Magret de canard	18,95
Duck's magret	
Entrecôte de Boeuf	20,95
Beef entrecote	
Filet de boeuf	24,95
Beef tenderloin	
Côte de veau du pays	23,95
Country veal chop	
Lapin	14,95
Rabbit	

*Toutes nos viandes sont accompagnées de sa garniture

*All our meats are accompanied by garnish

NÔTRE VIANDE

OUR MEET

Steak tartar	34,95
Steak tartar	
Cochon de lait au four	24,95
Baked suckling pig	
Chevreau au four	25,95
Baked kid	
Mil feuilles de filet de boeuf aux champignons et foie-gras	24,95
Beef tenderloin fillets with mushrooms and foie-gras	
Dos d'agneau au thym et vin rouge	19,95
Lamb's loin with thyme and red wine	
Perdrix estouffade à la crème de champignons	17,95
Stewed partridges with mushrooms creme	
Médailon de filet de boeuf avec une réduction "foie-gras poilé" et sauce do porto	33,95
Beef tenderloin "médailles" with foie-gras poule , porto sauce and black grapes	
*Supplément par sauce (roquefort-poivre-champignons-porto et raisins)	2,50
*Added sauce (Roquefort-green pepper- mushrooms-grapes and porto)	

TOAST PAYSAN

OURS BREAD

Toast d'escalivada (légumes grillées) , anchois et chèvre chaud	9,95
"Escalivada" (baked vegetables) anchovies and goat cheese	
Toast saucisse ibérique et fromage hollandais	8,95
"Sobrasada" (Majorcan spreadable sausage) with dutch cheese	

CLASSIQUES

THE USUAL

Champignons à l'ail	6,95
Fried mushrooms with garlic	
Boulettes de la maison	4,95
Homemade meatballs	
Rognons de veau au xerès	4,95
Veal kidneys in Jerez wine	
Petites saucisses frites dans leur jus	2,95
Fried in their own juice small sausages (unit)	
Poulet à l'ail	4,95
Garlic flavoured fried chicken	
Pieds de porc	4,95
Pig's trotters	
Escargots ragoût avec jambon et saucisse	4,95
Stewed snails with ham and sausages	
Tripes avec dés de jambon et saucisses	4,95
Tripes with ham dices and sausages	
Poivron "piquillo" farci de brandade de morue	2,95
Stuffed red peppers with codfish in brandade	
Morue à la biscayenne	6,95
Biscayan-style codfish	

TAPAS FROIDES

COLD "TAPAS"

Anchois de l'Escala frais à la vinaigrette	5,95
Fresh anchovies in vinaigrette	
Poulpe à la vinaigrette	15,95
Octopus in vinaigrette	
Effilochée de morue en salade avec olives	7,95
Cod Brandada with olives	
Salade russe avec thon du nord	4,95
Russian salad with tuna from the north	

BROCHETTE

SKEWER

Brochette saucisse et champignons à l'ail et au persil	4,95
Sausage and mushrooms with garlic and parsley	
Brochette magret de canard et pomme	7,95
Duck's magret and apple	
Mini hamburger au "ximixurri"	5,95
Mini hamburger with "ximixurri"	

CELLES QUI PLAISENT THE FAVOURITES

Dés de jambon iberique de "pata negra" réserve Fisan avec du pain tomate	15,95
Gran reserve Fisan a corn fed ham cubes with tomato bread	
Pommes de terre au four à la sauce "allioli"	4,95
Baked potatoes with "allioli" sauce	
Omelette Espagnole	5,95
Spanish omelette	
Artichauts au four (2 unités)	5,95
Baked artichokes	
Croquette de jambon et poulet (unité)	2,25
Ham and chicken croquette	
Pommes de terre "bravas"	4,95
Potatoes "bravas"	
Poivrons de "Padrón" avec sal gros	4,95
Peppers from Padron with coarse salt	
Ailes de poulet a la barbecue	5,95
Chicken wings in barbecue sauce	

DÉLICIES DE LA MER SEAFOOD DELICACIES

Escargots de mer	10,95
Sea snails	
Clovisses à la sauce verte	11,95
Clams in green sauce	
Péntocles D.O Rias Baixas à la plancha	9,95
Grilles sacallops from Rias Baixas	
Coquilles de fruits de mer	5,95
Seafood shells	
Coquilles de morue gratinées	5,95
Gratin cod shells	
Moules à la vapeur et le parfum de laurier	10,95
Steamed mussels and the bay leaves perfume	
Couteaux de mer du nord grillées	10,95
Grilled razor clams from the North	
Crevettes de Patagonie grillées	9,95
Grilled prawns from Patagonia	
1/2 Crevettes rouges	18,95
1/2 Red shrimps	
Queues de crevettes à l'ail	13,95
Garlic fried shrimp tails	
Petites langoustines de côte grillées	9,95
Sea-shore small prawns	
Poulpe à la galicienne au piment de vera et pomme de terre	16,95
Galicina-style octopus with Vera pepper and potatoes	
Seiche grillée	8,95
Grilled cuttlefish	
Achois de l'Escala frits	7,95
Fried anchovies from Escala	
Calamars grillées	10,95
Grilled squids	
Calamars à l'Andalouse	11,95
Andalusian-style squids	
Calamars à la romana	12,95
Roman-style squids	