





















T O S H A R E – P O U R P A R T A G E R

		Cod fritters with romesco sauce 16,50 € <i>Beignets de morue sauce romesco</i>
		Snails a la "llauna" 17,60 € <i>Escargots à la "llauna"</i>
		Iberian ham 26,95 € <i>Jambon ibérique</i>
		"Bravas" potatoes from El Pintor 12,00 € <i>Pommes de terre « bravas » El Pintor</i>
		Andalusian squid with lime mayonnaise 15,50 € <i>Calamars andalous avec mayonnaise au citron vert</i>
		Crispy brie cheese cubes with red fruit jam 16,50 € <i>Cubes de brie croustillants avec confiture de fruits rouges</i>
		Padrón peppers with salt flakes 11,50 € <i>Piments Padrón aux flocons de sel</i>
		Chicken croquettes 15,60 € <i>Croquettes de poulet</i>
		Cantabrian anchovies 17,50 € <i>Anchois cantabriques</i>
		Garlic prawns 19,50 € <i>Crevettes à l'ail</i>

S T A R T E R S – E N T R É E S

		Spinach Catalan style 15,90 € <i>Épinards à la catalane</i>
		Grilled octopus with parmentier potato 25,00 € <i>Poulpe grillé au parmentier de pomme de terre</i>
		French-style gratin onion soup 11,50 € <i>Soupe à l'oignon gratinée à la française</i>
		Three-meat cannelloni with bechamel and gratin with parmesan 17,80 € <i>Cannellonis aux trois viandes à la béchamel et gratin au parmesan</i>
		Tomato salad, tuna belly, pickled onion and Kalamata olives 17,50 € <i>Salade de tomates, ventre de thon, oignons marinés et olives Kalamata</i>
		Mozzarella di bufala with arugula, strawberries and pesto 17,50 € <i>Mozzarella di bufala à la roquette, fraises et pesto</i>
		Piquillo peppers stuffed with cod brandade with Biscayan bechamel 15,50 € <i>Poivrons piquillo farcis à la brandade de morue et à la béchamel de Biscaye</i>
		Escalibada with anchovies 16,80 € <i>Escalibada aux anchois</i>
		"Trinxat" from Cerdanya with black sausage and bacon veil 12,50 € <i>"Trinxat" de Cerdagne au boudin noir et voile de lard</i>
		Cracked eggs with potatoes and Iberian ham 17,50 € <i>Œufs concassés au jambon ibérique</i>
		Grilled vegetables with romesco sauce 17,50 € <i>Légumes grillés à la sauce romesco</i>
		Macaroni with tomato and cheese 11,80 € <i>Macaroni à la tomate et au fromage</i>

R I C E A N D P A S T A – R I Z E T P A T E S

		Shellfish paella (minimum 2 people) price per person 24,20 € <i>Paella au fruits de mer (minimum 2 personnes) Prix par personne</i>
		Chicken, rib, sausage and snails paella (minimum 2 people) price per person 22,50 € <i>Paella poulet, côtes levées, saucisses et escargots (minimum 2 personnes) prix par personne</i>
		Rice with cod and vegetables (minimum 2 people) price per person 23,60 € <i>Riz à la morue et légumes (minimum 2 personnes) prix par personne</i>
		Fishermen's fideuá with aioli 19,50 € <i>Fideuá des pêcheurs avec aioli</i>



F I S H - P O I S S O N

Beach squid with garlic and parsley oil	16,50 €
<i>Calamars de plage à l'ail et à l'huile de persil</i>	
Donostiarra-style sea bass with bakery potatoes	30,50 €
<i>Bar à la Donostiarra avec pommes de terre cuites au four</i>	
Sea bream with salt or in the oven with vegetables and tartar sauce	28,50 €
<i>Daurade au sel ou au four avec légumes et sauce tartare</i>	
"Llauna" cod with beans	24,50 €
<i>Morue "llauna" aux haricots</i>	
Cod with sanfaina	24,50 €
<i>Morue à la sanfaina</i>	

M E A T S - V I A N D E S

Beef loin tataki with fried arugula, parmesan flakes and teriyaki sauce	31,00 €
<i>Tataki de longe de bœuf avec roquette frite, flocons de parmesan et sauce teriyaki</i>	
Wild boar civet in red wine with glazed onions	24,50 €
<i>Civet de sanglier au vin rouge et oignons glacés</i>	
Beef "cachopo" with cured meat and gorgonzola	21,50 €
<i>"Cachopo" de boeuf avec charcuterie et gorgonzola</i>	
Steak tartar	29,50 €
<i>Steak tartare</i>	
Mellow beef in its juice	24,50 €
<i>Moelleux de bœuf dans son jus</i>	
Stone-grilled or grilled beef tenderloin with French fries and Padrón peppers	32,45 €
<i>Filet de bœuf grillé sur pierre ou grillé avec frites et poivrons Padrón</i>	
Old cow entrecôte (350 gr.) with Roquefort or pepper	31,50 €
<i>Entrecôte de vieille vache (350 gr.) au Roquefort ou poivre</i>	
Grilled chicken thighs with "caliu" potatoes	17,50 €
<i>Cuisses de poulet grillées avec pommes de terre "caliu"</i>	
Lamb shoulder baked at low temperature	26,00 €
<i>Épaule d'agneau cuite à basse température</i>	

D E S S E R T S - D E S S E R T S

Catalan caramelized custard cream - <i>Crème brûlée</i>	6,50 €
Chocolate coulant - <i>Coulant de chocolat</i>	6,50 €
"Mató" cheese with honey - <i>Fromage Mató avec du miel</i>	6,50 €
"Torrija" with caramelized Catalan cream	7,00 €
<i>« Torrija » à la crème catalane caramélisée</i>	
Ice creams and sorbets - <i>Glaces et sorbets</i>	6,50 €
Creamy lemon sorbet with cava - <i>Sorbet crémeux au citron et au cava</i>	7,50 €
Musician dessert - <i>Dessert de musicien</i>	7,50 €
Pastry Cart - <i>Chariot à pâtisserie</i>	7,50 €
Coca bread with tomato (price per person)	2,85 €
<i>Pain de coca à la tomate (prix par personne)</i>	

With gluten / avec du gluten

With crustaceans / avec crustacés

With egg / avec oeuf

With lactose / avec du lactose

With dried fruits / avec fruits secs

With mollusks / a mollusques

With sulfites / avec sulfites

With mushrooms / truffle - avec champignons / truffe

With mustard / avec moutarde

Our facilities are not gluten free, but the dishes can be made with the minimum possible traces. Consult us when placing your order. We have the allergen cards of all the dishes for your reference. All raw or semi-cooked products are served in compliance with RD 1420/2006

Nos installations ne sont pas sans gluten, mais les plats peuvent être réalisés avec le minimum de traces possibles. Consultez-nous lors de votre commande. Nous avons les cartes d'allergènes de tous les plats pour votre référence. Tous les produits crus ou mi-cuits sont servis conformément au RD 1420/2006

10% VAT INCLUDED / 10% TVA INCLUSE