



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

  	Homemade cured meat or vegetable croquettes with truffle mayonnaise <i>Croquettes de charcuterie ou de légumes maison avec mayonnaise à la truffe</i>	16,95 €
	Grilled red prawns <i>Crevettes rouges grillées</i>	34,50 €
  	Cod fritters with romesco sauce <i>Beignets de morue sauce romesco</i>	18,60 €
	Snails a la "llauna" <i>Escargots à la "llauna"</i>	19,60 €
	Hand-cut Iberian ham <i>Jambon ibérique coupé à la main</i>	28,95 €
  	Crispy brie cheese cubes with red fruit jam <i>Cubes de brie croustillants avec confiture de fruits rouges</i>	17,30 €
	Cantabrian anchovies with tomato bed <i>Anchois cantabriques avec lit de tomates</i>	18,20 €
	Assortment of Iberian sausages <i>Assortiment de saucisses ibériques</i>	24,60 €
	Grilled Galician scallops <i>Coquilles Saint-Jacques grillées à la Galice</i>	26,10 €

S T A R T E R S – E N T R É E S

	Galets soup with ball <i>Soupe de galets au boulet</i>	15,50 €
  	Traditional roast cannelloni <i>Cannellonis rôtis traditionnels</i>	21,50 €
 	Mozzarella di bufala with arugula, tomatoes and strawberry and pesto <i>Mozzarella di bufala à la roquette, tomates et fraises au pesto</i>	20,10 €
	Escalibada with anchovies and tapenade <i>Escalibada aux anchois et tapenade</i>	18,40 €
	Grilled artichokes with Iberian ham and mustard vinaigrette <i>Artichauts grillés au jambon ibérique et vinaigrette à la moutarde</i>	17,90 €



F I S H – P O I S S O N

	Beach squid with garlic and parsley oil	19,60 €
	<i>Calamars de plage à l'ail et à l'huile de persil</i>	
	Donostiarra-style sea bass with bakery potatoes	32,80 €
	<i>Bar à la Donostiarra avec pommes de terre cuites au four</i>	
	Sea bream with salt with vegetables and tartar sauce	30,40 €
	<i>Daurade au sel avec légumes et sauce tartare</i>	
	“Llauna” cod with beans	28,50 €
	<i>Morue "llauna" aux haricots</i>	
	Baked Roses monkfish with its fried food	36,60 €
	<i>Roses baudroie au four avec sa friture</i>	

M E A T S – V I A N D E S

		Beef loin tataki with fried arugula, parmesan flakes	33,50 €
		<i>Tataki de longe de bœuf avec roquette frite, flocons de parmesan</i>	
		Breaded goat ribs	26,80 €
		<i>Côtes de chèvre panées</i>	
		Stone-grilled or grilled beef tenderloin	35,90 €
		<i>Filet de bœuf grillé sur pierre ou grillé</i>	
		Lamb shoulder baked at low temperature	28,60 €
		<i>Épaule d'agneau cuite à basse température</i>	
		Crispy boneless suckling pig at low temperature	26,70 €
		<i>Cochon de lait désossé croustillant à basse température</i>	
		Mellow beef with truffled parmentier	27,80 €
		<i>Moelleux de bœuf au parmentier truffé</i>	
		Grilled Black Angus burger (200 gr.)	19,80 €
		<i>Burger Black Angus grillé (200 gr.)</i>	

D E S S E R T S – D E S S E R T S

	Cake cart with its garnishes	10,80 €
	<i>Chariot à gâteaux avec ses garnitures</i>	
	Coca bread with tomato (price per person)	3,60 €
	<i>Pain de coca à la tomate (prix par personne)</i>	

 With gluten / avec du gluten

 With lactose / avec du lactose

 With sulfites / avec sulfites

 With crustaceans / avec crustacés

 With dried fruits / avec fruits secs

 With mushrooms / truffe - avec champignons / truffe

 With egg / avec oeuf

 With mollusks / a mollusques

 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