

À partager

	½ Portion	Portion
Pain de coca Folgueroles à la tomate		2,95€
Croquettes de jambon maison (4 ou 8 unités)	9,60€	16,00€
Croquettes de fruits de mer maison (4 ou 8 unités)	9,60€	16,00€
Croquettes de riz noir avec aioli au miel et lard ibérique (4 ou 8 unités)	10,50€	17,50€
Moules à la marinière		15,10€
Petits poissons frits "Morralla"	9,95€	15,90€
Beignets de morue	10,05€	16,25€
Filets d'Anchois de Cantabrie (3 ou 6 pièces)	9,50€	16,95€
Calamars à la romaine sauce tartare	11,40€	19,95€
Coques de las Rias de Galice, vapeur ou grillées	12,30€	19,95€
Couteaux grillés au « lemon glass »		19,95€
Jambon ibérique de bellota Gran Reserva coupé au couteau	15,00€	25,00€
Poulpe de la côte galicienne avec « cachelos » et paprika de La Vera	15,45€	27,50€
Palourdes galiciennes en sauce marinara		28,90€
"Closcada Loca" (<i>palourdes de Galice, coques des Rías et moules à la vapeur</i>)		31,95€

Commencer à manger

Gaspacho andalou avec son émincé de légumes et croûtons		13,50€
Soupe de poisson et crevettes	8,60€	13,80€
Tartar de saumon aux agrumes sur sa peau croustillante		16,75€
Tomates du jardin avec ventrèche de thon, oignon rouge et olives kalamata		19,50€
Spaghetti sauce aux fruits de mer et ses fruits de mer		19,50€
Tartar de longe de thon au crémeux d'avocat, pistaches et jus de soja		25,45€

Notre riz (minimum 2 pers.)

Paella aux légumes		19,65€/per
Fideuà (vermicelles aux fruits de mer) de Crevettes et Seiches avec "Allioli" (à part)		20,65€/per
Paella « del Senyoret » (à la mode catalane)		22,00€/per
Riz noir avec Seiches et Palourdes		24,25€/per
Paella marinière aux fruits de mer et poisson		27,90€/per
Paella ou Marmite de Homard		39,00€/per

Plateau de l'Amiral

Plateau de Fruits de Mer Grillés (fruits de mer importés) 85,50€/per
(1/2 Homard, Langoustines, Grosses Crevettes, Crevettes, Couteaux, Moules, Coques et Clovisses)

Nos "Crabes"

Tourteau « Buey de Mar » préparé (unité) 26,00€

Les poissons de nos rivages

Daurade (pièce de ration) au Four ou au Sel 20,40€

Nuque de Merlan Grillée à la Donostiarra avec légumes sautés 20,60€

Saumon grillé sauce citron vert, orange et asperges blanches 24,80€

Merlan du Nord grillé aux légumes vapeur 14,80€ 24,80€

Longe de Morue à l'Idiazabal fromage, épinards et réduction de Pedro Ximenez 23,40€

Tataki de thon sur soupe de soja, tomate épicée et noix caramélisées 26,50€

Cassolette de lotte aux fruits de mer 28,50€

« Suquet » du Pêcheur (Fricassée) à la Lotte et pommes de terre 28,50€

Turbot en chips crémeux et parmesan aux oignons glacés 32,50€

Les saveurs de la Terre

« Cangreburger » (hamburger de veau avec son pain) 16,40€

Tripes à la madrilène 18,00€

Entrecôte de bœuf et pommes grenailles rôties 23,50€

Filet de veau sauce Pedro Ximénez 26,50€

Pour les plus doux...

Cheesecake aux fruits des bois et son croustillant 6,75€

Brownie au chocolat avec sorbet céleri et citron vert 6,75€

Millefeuille à la crème caramélisée avec glace au nougat 6,75€

Crème meringuée citron-citron vert en millefeuille caramélisée 6,75€

Tiramisu artisanal à la crème de café 6,75€

Fruits de saison avec yaourt grec à la réglisse 6,75€

Glace artisanale (chocolat, vanille ou nougat) 6,75€

SUGGESTIONS

<i>Cordovan salmorejo with iberian ham shavings, egg and fresh basil</i>	13,50 €
<i>Warm goat cheese salad with roasted aubergine with honey and nuts</i>	13,50 €
<i>Hake cheeks with clams in green sauce</i>	28,50 €

<i>Grilled fish of the day (to share) (Sea Bream, Monkfish, Hake, Crayfish and Beach Prawn, Beach Squid and Mussels)</i>	45,00 €
--	----------------

DIRECT FROM SPANISH FISH MARKETS:
These products will be charged according to the weight served

<i>Guillardeau Oyster nº3</i>	5,50/ Ud
-------------------------------	-----------------

	<u>100 gr</u>	<u>1 Kg</u>
<i>Galician Velvet Crab</i>	6,00	60,00
<i>Spider Crab from la Ría</i>	9,00	90,00
<i>Cantabrian Lobster</i>	9,50	95,00
<i>Shrimps from Vinaròs</i>	9,50	95,00
<i>Beach Crayfish (Dublin bay prawn)</i>	19,00	190,00
<i>Galician Barnacles</i>	25,00	250,00
<i>Red Prawn from Arenys</i>	27,00	270,00
<i>"Camarón" shrimps from la Ría</i>	27,00	270,00
<i>"Espardenyes" Grilled Sea Cucumbers</i>	29,00	290,00
Fish of the day: Sea Bream, Sea Bass and Sole (Salted, Donostiarra Style, Baked or Grilled)	9,00	90,00

10% T.V.A. COMPRISE