



Bread service (per portion) 1,00€  
Service de pain (par portion)

**TO NIBBLE & TO SHARE À GRIGNOTER I À PARTAGER**

Cake bread with tomato 5,00€  
Gâteau au pain à la tomate

Iberian ham 100% acorn-fed hand-sliced (50gr) 14,50€ (100gr) 28,50€  
Jambon 100% ibérique de bellota coupé à la main

Cantabrian OO anchovies 14,00€  
Cantabrique OO anchois

Iberian ham croquettes (1 uni.) 2,50€  
Croquettes de jambon ibérique (1 uni.)

Garlic shrimp croquettes (1 uni.) 2,50€  
Croquettes de crevettes à l'ail (1 uni.)

Smoked rock mussels 13,50€  
Moules de roche fumées

Our chicken wings 13,50€  
Nos ailes de poulet

Selection of cheeses with quince and nuts 18,50€  
Assortiment de fromages aux coings et noix

Our version of bravas with oriental sauces and roasted garlic mayonnaise 8,50€  
Notre version des bravas aux sauces orientales et mayonnaise à l'ail rôti

Hummus with pita bread and sesame 12,00€  
Houmous avec pain pita et sésame

Andalusian style squid with citrus mayonnaise 16,50€  
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes

Oxtail bao bun with pickles 11,50€  
Pain bao de queue de bœuf aux cornichons

**STARTERS ENTRÉES**

Salmon tartar with soy mayonnaise, tobiko, wakame seaweed and creamy avocado 17,50€  
Tartare de saumon avec mayonnaise de soja, tobiko, algues wakame et crémeux d'avocat

Surf and turf cannelloni with pig's feet and sausage with seafood béchamel sauce 15,50€  
Cannellonis terre et mer aux pieds de porc et saucisses avec sauce béchamel aux fruits de mer

Eggplant carpaccio with burrata and tomatoes 13,50€  
Carpaccio d'aubergines à la burrata et tomates

Salad with nuts, raisins, apple and "carquiñolis" with vanilla vinaigrette 13,50€  
Salade de noix, raisins secs, pommes et carquiñolis avec vinaigrette à la vanille

Cream of boletus with egg boiled at low temperature 15,00€  
Crème de cèpes à l'œuf à basse température



## OF THE SEA DE LA MER



Cuttlefish rice with nyori and crayfish 23,50€  
Riz de seiche au nyori et écrevisses

Cuttlefish black rice with garlic and roasted garlic oil and cuttlefish 23,50€  
Riz noir de seiche à l'ail et huile d'ail rôti et seiche

Soupy lobster rice (for 2 people) 31,00€ per person  
Riz moelleux au homard (pour 2 personnes)

Biscayan style turbot with pil-pil sauce 28,50€  
Turbot à la biscayenne avec son pil-pil

Crispy octopus with potato parmentier and chipotle mayonnaise 23,50€  
Poulpe croustillant au parmentier de pommes de terre et mayonnaise chipotle

Corvina with celery cream and candied leeks 24,00€  
Corvina à la crème de céleri et poireaux confits



## OF THE EARTH DE LA TERRE



Duck breast with pumpkin and port sauce 22,50€  
Magret de canard sauce potiron et porto

"Rossini" style beef fillet with foie poêlé and truffle 25,00€  
Filet de bœuf façon "rossini" au foie poêlé et truffe

Crispy suckling pig terrine with apple compote and pearl onion with pan sauce 24,00€  
Terrine de cochon de lait croustillante, compote de pommes, oignon perlé et sauce au jus

Lamb cooked at low temperature with smoked eggplant and chestnut cream with pan sauce 23,50€  
Agneau à basse température avec crème d'aubergines et marrons fumées et sauce à base de leurs jus

Traditional steak tartare with butter 22,50€  
Steak tartare traditionnel au beurre

Beef steak aged 30 days (1kg) with potatoes and padrón peppers 60,00€  
Steak de bœuf vieilli 30 jours (1kg) avec pommes de terre et piments padrón



## DESSERTS DESSERTS



Creamy cheesecake with strawberry jam and crumble 8,00€  
Cheesecake crémeux avec confiture de fraises et crumble

Cream catalana 7,00€  
Crème catalana

Syrniki (3 uni.) with sour cream and red berries 11,00€  
Syrniki (3 uni.) à la crème sure et aux fruits rouges

Our version of tiramisu 7,50€  
Notre version du tiramisu

Rum baba with milkshake ice cream 8,00€  
Baba au rhum avec glace au lait meringué

Pavlova with red berries 8,50€  
Pavlova aux fruits rouges

Homemade ice cream 6,00€  
Glace maison