

















SEASONAL DISHES

- Andalusian-style gazpacho with chopped vegetables** 11,50  
Gazpacho, classique soupe froide Espagnole à base de légumes crus  

- Steamed mussels with garlic and parsley** 12,50  
Mules au vapoire avec ail  

- "Marinera" mussels, tomato-based sauce with almonds, garlic and basil** 14,25  
Mules a la marinire  
  
- Ventresca tunna pickled salad, tomatoes and potato** 14,50  
Salade de tune fraise en escabèche avec tomate et pomme de terre  
 




RICE AND NOODLES / RIZ ET VERMICELLES \*

- Fideuà, small noodles cooked as a paella with Dublin Bay Prawns** 19,90 p.p  
Paella de vermmiselle avec langustine  
     
- Black paella with squid ink and served with garlic sauce** 20,10 p.p  
Paella noire avec langustine et seche  
   
- Parellada paella with artichokes, shellfish and sepia** 20,50 p.p  
Paella avec seche, crevette decortique et artichokes  
     
- Seafood paella** 21,00 p.p  
Paella a la marinier  
   

FISH / POISSONS

- Small grilled squid with baby green peppers, garlic and parsley oil** 16,50  
Petits calamars grillés avec poivrons verts et huile d'olive  

- Sea bream baked in the oven with white wine and potatoes or in a salt crust** 21,50  
Dorade au four avec vin blanc et pommes de terre  
 
- Sole Meunière** 23,90  
 
- Monkfish donosty style** 25,10  
Lotte a la Donostiarra  
 
- Sea bass in salt, oven or grill** 26,50  
Loup de mer au sel, four, grill  
 

MEAT / VIANDE










- Grilled beef filet with French fries and baby green peppers** 24,70  
Filet grillée garni avec frites et poivrons vert
- Catalan beef filet with Malvasia sauce served with mushrooms** 26,10  
  

Please ask for our daily suggestions of the day!  
N'hésitez pas à nous demander nos suggestions du jour!

Our desserts / desserts faits à la maison

8,50  
Tax included

**Food allergy information**

 Api / Apio	 Cereals / Cereales	 Sulfits / Sulfitos	 Ou / Huevo
 Llet / Leche	 Peix / Pescado	 Moflusc / Moluscos	 Sésam / Sésamo
 Crustacis / Crustaceos	 Fruita seca / Frutos secos	 Soja / Soya	 Tramussos / Altramuces
 Mostassa / Mostaza	 Cacquets / Cacañuetes		

\*20 € deposit is required for the paella / Une caution de 20€ est demandée pour la casserole