

























STARTERS / APETIZERS / ENTRÉES

<b>Cold Soup of the Day</b>	12,20	
<i>Soupe froide du jour</i>		
<b>Sliced Eggplant battered with a Touch of Cane Honey</b>	12,20	7,20
<i>Aubergines Battues avec une Touche de Miel de Canne</i>		
 		
<b>Cantabrian Anchovies with Catalan Tomato Bread</b>	13,80	
<i>Anchois de Cantabrique avec Pain aux Tomates Catalan</i>		
 		
<b>Homemade Codfish Fritters</b>	13,00	8,90
<i>Beignets de Morue faits Maison</i>		
    		
<b>Deep Fried Assortment of Small Fish</b>	13,30	8,70
<i>Friture de Petits Poissons</i>		
 		
<b>Orange Salad with Goat Cheese, Citrus Vinegar and Pine Nuts</b>	14,00	
<i>Salade d'Orange au Fromage de Chèvre, Vinaigrette aux Agrumes et Noix de Pin</i>		
   		
<b>Smoked Santoñana Sardines Salad with Eco-Friendly Tomatoes</b>	14,20	
<i>Salade de Sardines Fumé et Tomate Fraiche Écologique</i>		
 		
<b>Small Squids Fried with flour served with Baby Sweet Green Peppers</b>	16,50	10,80
<i>Calamars frits Andaloux aux Poivrons de Padrón</i>		
 		
<b>Deep fried Calamari Rings</b>	19,10	13,00
<i>Calamar Romana</i>		
    		
<b>Iberian cured Ham from Guijuelo</b>	21,90	
<i>Jambon Ibérique de Guijuelo</i>		

SHELLFISH / FRUITS DE MER

<b>Steamed Mussels with Garlic and Parsley</b>	13,60	8,50
<i>Moules à la Vapeur à l'Ail et au Persil</i>		
		
<b>"Marinera" Mussels, Tomato-based Sauce with Almonds, Garlic, white Wine and Basil</b>	15,10	9,90
<i>Moules à la Marinière</i>		
   		
<b>Prawn Carpaccio, Duxelle and Capers</b>	22,00	
<i>Carpaccio de Crevettes au Duxelle et câpres</i>		
 		
<b>Grilled Red Local Prawns</b>		<i>Ask for the price</i>
<i>Crevettes Rouges Locales Grillées</i>		
		
<b>Grilled open Dublin Bay prawns covered with a light garlic sauce</b>	26,80	
<i>Langoustine grillée avec "allioli"</i>		
   		
<b>Grilled Clams from Carril (GALICIA) with Garlic and Parsley Oil</b>	29,00	18,00
<i>Palurdés de Galicia grillées avec Huil d'Olive et l'Ail</i>		
		

## RICE AND NOODLES / RIZ ET VERMICELLES (min 2 persons)

<p><b>"Fideuà" small Noodles cooked as a paella with Dublin Bay Prawns</b> Paella de Vermmisellè avec Langustine</p> <p>    </p>	21,80 p.p.
<p><b>Black Paella with Squid Ink served with Shellfish and Garlic Sauce</b> Paella Noire avec Langustine et Seche</p> <p>  </p>	21,90 p.p.
<p><b>"Parellada" Paella with Shellfish, Artichokes and Sepia</b> Paella avec Seche, Crevette decortique et Artichokes</p> <p>    </p>	21,50 p.p.
<p><b>Seafood Paella</b> Paella a la Marinier</p> <p>  </p>	22,80 p.p.
<p><b>Juicy Rice with Red Prawns with Cuttlefish and Clams</b> Riz juteaux avec Crevettes, Seiche et Palourdes</p> <p>  </p>	24,50 p.p.
<p><b>Lobster Broth Rice</b> Riz au Bouillon de Homard</p> <p>    </p>	35,20 p.p.

## FISH / POISSONS

<p><b>Small Grilled Squid with Baby Green Peppers, Garlic and Parsley oil</b> Petits Calamars grillés avec Poivrons Verts et Huile d'Olive</p> <p></p>	18,00
<p><b>Sea Bream baked in the oven with white Wine and Potatoes</b> Dorade au Four avec Vin blanc et Pommes de Terre</p> <p> </p>	22,80
<p><b>Grilled Sole with Steamed Vegetables</b> Sole grillée aux Légumes cuits à la Vapeur</p> <p></p>	24,80
<p><b>Grilled Turbot (min 2 persons)</b> turbot grillé</p> <p></p>	27,10
<p><b>Meagre in a Fish Romesco Sauce with Clams</b> Maigre dans une Sauce de Poisson avec Romesco aux Palourdes</p> <p>     </p>	28,50
<p><b>Monkfish Mare Nostrum style with prawns and garlic sauce</b> Lotte avec Crevettes gratinée à la Mousseline d'Allioli</p> <p>    </p>	28,50
<p><b>Sea Bass in salt or grilled</b> Loup de Mer au sel, grillé</p> <p>  </p>	29,00 p.p.

## MEAT / VIANDE

<p><b>Duck Breast with Cranberries sauce and Sweet Potato Crisps</b> Magret de Canard aux Cramberries sauce et Chips du Patate Douce</p>	25,60
<p><b>Grilled Catalan Beef Fillet with French Fries and Baby Green Peppers</b> Filet Grillée Garni avec Frites et Poivrons Vert</p>	28,50

## HOME MADE PASTRY/ PÂTISSERIE MAISON

<p><b>Ask for our daily offers</b> Demandez l'offre du jour</p>	8,50
<p><b>Bread / Pain</b></p>	1,90

### Allergen Info / Informations sur les allergènes

 Api / Apio	 Cereals / Cereales	 Sulfit / Sulfitos	 Ou / Huevo
 Llet / Leche	 Peix / Pescado	 Mol·lusc / Moluscos	 Sésam / Sésamo
 Crustacis / Crustaceos	 Frusia seca / Frutos secos	 Soja / Soya	 Tramussos / Altramuces
 Mostassa / Mostaza	 Cacuets / Cacahuetes		

*Tax Included*