

POU PARTAGER

COQUILLE

Moules de roche à : grillé / citrics/ vapeur/ au Pernord	9.00
Pétoncles avec oignon, poivron vert gratinées avec all-i-oli	12.50
Palourdes à : la marinières / ail et persil/ vin blanc / ail tendre	12.50
Crevettes épluchées à l'ail.	13.00

JAMBON IBÉRIQUE

Jambon ibérique suir pain de coca	12.90
-----------------------------------	-------

FRIT

Calamar Panko à la sauce chilli	9.50
Croquettes maison de viande rôtie avec sauce romesco	9.50
Pommes de terre sauce piquante	4.50

ALLONS AU MARCHÉ

Salade verte	7.50
Salade de saumon fumé	11.50
Salade de fromage de chèvre	8.00
Carpaccio de veau et foie	10.00

RIZ

(MINIMUM 2 PERSONNES)

Paella marinière	17.00
Paella "señorito" (décortiquée)	16.50
Riz noir a la façon marinière	17.00
Riz de mer et de montagne	17.50
Riz au lapin, saucisses et cèpe	17.00
Riz aux légumes	15.50
Riz aux petits poulpes et petits crabes	25.50
Riz dans son jus de cuisson au homard	30.00
Fideua aux petits poulpes et à la seiche	15.50
Fideua noire aux palourdes	15.50

SI VOUS N'AIMEZ PAS LE RIZ

DE LA FERME

Entrecôte de veau, 300 grs, avec rat pommes de terre et poivrons rouges	15.50
Poluet fermier au grill et pommes frites	11.50
Côtelettes de porc glacée au forn	12.50

DU MARCHÉ AUX POISSONS

Suprême de colin au natural avec légumes confités	16.00
Loup du mer o daurade au forn avec pommes de terre	18.50
Calamars grille, pureé, tomates et sauce ponzu	17.50
Poulpe grille avec pureé pommes de terre et chips de légumes	19.50

MENU ENFANTS 11,50€

PLAT PRINCIPAL, DESSERT ET BOISSON:

Croquettes avec des frites
Macaroni Bolognese
Escalope de poulet avec des frites
Catalan saucisses avec des frites o haricots
Crème glacée / yaourt / flan

DESSERTS

Coulant au chocolate avec sorbet à la mangue	6.90
Brownie avec crème glacée au chocolate blanc	6.90
Cheese cake	5.90
Crêpe de mascarpone et fruits rouges	5.90
Whisky sour	8.00
Pastis Sacher	5.90
Carrot Cake	5.90
Assortiment de crème glacée	5.00