

## AMUSE-BOUCHE

Pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge	3,90
Jambon ibérique	24
Anchois du golfe de Gascogne "Sélection spéciale" (6 filets) avec pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge	16,50
Croquettes de viande rôtie et jambon ibérique	2,90 /u
Beignets de morue (6 pièces)	15
Crevettes sautées à l'ail (avec o sans piment rouge)	16,50
Beignets de calamar à la romaine	18
Poulpe à la galicienne	18
Rasoir galiciens grillés	16,50
Moules de roche cuites à la vapeur	13
Moules de roche cuites à la marinère	15
Patatas bravas de "Casa Vilella"	10
Pommes de terre frites à l'aïoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées	

## ENTRÉES À FROID

Salade de jeunes pousses avec coing, parmesan et fruits secs	13,50
Salade de tomates ventrèche de thon, oignon et olives Kalamata	14,50
Burratina avec aubergines rôties, pesto de pistaches et tomates confites	15
Morue "esqueixada"	15,50
Tartare de saumon et avocat avec vinaigrette à la moutarde	15,50

## ENTRÉES À CHAUD

Aubergines fumées et glacées au miso et au miel de canne, tzatziki e papadum	13
Sauté de petits légumes Km0 de saison aux crevettes, avec une touche de sauce "romesco"	16,50
Œufs au plat avec pommes de terre et boudin de Burgos	13
Soupe de poisson	19
Cannelloni traditionnels	15,50

*\*Nous travaillons avec des pains bio de longue fermentation au levain et à la farine d'épeautre fraîchement moulue, provenant de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera). Prix: 1'80€ p/p. (si vous n'avez pas besoin de ce service, veuillez nous le faire savoir).*

## LES PLATS DE RIZ ET PASTA

Spaghetti au ragoût de calamars et de crevettes	<b>20</b>
Fideuá (paella de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli (min. 2 personnes)	<b>20,50 /p.p.</b>
Riz moelleux avec côtes de porc, champignons et saucisse "butifarra" (min. 2 personnes)	<b>22 /p.p.</b>
Seiches et calamars riz noir à la lotte et crevettes (min. 2 personnes)	<b>21,50 /p.p.</b>
Paella aux fruits de mer et seiche (min. 2 personnes)	<b>22 /p.p.</b>
Riz au bouillon de fruits de mer (min. 2 personnes)	<b>23 /p.p.</b>

## LA PÊCHE TRADITIONELLE

Tartare de thon rouge et avocat	<b>21,50</b>
Maigre grillée avec légumes de saison	<b>23</b>
Maigre "à la donostiarra" avec pommes de terre et oignon	<b>23</b>
Morue a "la llauna" avec haricot de Santa Pau	<b>24</b>
Loup au four avec des pommes de terre boulangères et de l'oignon (Optionnel à la manière de Donostia)	<b>28</b>
Lotte cuite au suquet avec palourdes, pommes de terre et crevettes rouges	<b>26</b>

## LES VIANDES

Tripes traditionnelles avec "cap i pota"	<b>17,50</b>
Coquelet rôti avec saucisses	<b>20</b>
Queue de boeuf au vin rouge	<b>21</b>
Agneau doux à la catalane avec pommes de terre au romarin et carottes rôties	<b>24</b>
Cochon de lait ibérique croustillant avec compote de pommes et échalotes glacées	<b>24</b>
Filet de Boeuf galicien, poivrons "piquillo" confits et gratin de pommes de terre	<b>28</b>
Entrecôte de Boeuf galicien avec gratin de pommes de terre et poivrons Padrón	<b>26</b>

*\*Nous travaillons avec des pains bio de longue fermentation au levain et à la farine d'épeautre fraîchement moulue, provenant de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera). Prix: 1'80€ p/p. (si vous n'avez pas besoin de ce service, veuillez nous le faire savoir).*