

AMUSE-BOUCHE

Pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge	4,95
Jambon ibérique	27,50
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	18,50
Croquettes de viande rôtie et jambon ibérique	2,90 /u
Beignets de morue (6 pièces)	18
Crevettes sautées à l'ail (avec o sans piment rouge)	19
Beignets de calamar à la romaine	21
Poulpe à la galicienne	22,50
Couteaux galiciens grillés	19,50
Moules de roche cuites à la vapeur	15,50
Moules de roche cuites à la marinère	17
Patatas bravas de "Casa Vilella"	12
Pommes de terre frites à l'aïoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées	

ENTRÉES À FROID

Salade de jeunes pousses avec fruits de saisons, parmesan et fruits secs	16,50
Salade de tomates ventrèche de thon, oignon et olives Kalamata	17,50
Burratina avec aubergines rôties, pesto de pistaches et tomates confites	18,50
"Gazpacho" de fraises aux perles de mozzarella, croûtons et à l'huile de basilic	18,50
Morue "esqueixada"	18,50

ENTRÉES À CHAUD

Aubergines fumées et glacées au miso et au miel de canne, tzatziki e papadum	16
Sauté de petits légumes Km0 de saison aux crevettes, avec une touche de sauce "romesco"	18
Œufs au plat avec pommes de terre et boudin de Burgos	16
Cannelloni traditionnels	18,50

**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: 1'95€ p/p. (si vous n'avez pas besoin de ce service, veuillez nous le faire savoir).*

NOS TARTARES

Steak tartare avec pain grillé	23
Tartare de saumon et avocat avec vinaigrette à la moutarde	19,50
Tartare de thon rouge et avocat	23,50

LES PLATS DE RIZ ET PASTA

Spaghetti au ragoût de calamars et de crevettes	22,50
Fideuá (paella de vermicelles) aux palourdes et à l'aioli (min. 2 personnes)	23,70 /p.p.
Riz moelleux avec côtes de porc, champignons et saucisse "butifarra" (min. 2 personnes)	24,90 /p.p.
Seiches et calamars riz noir à la lotte et crevettes (min. 2 personnes)	24,50 /p.p.
Paella aux fruits de mer et seiche (min. 2 personnes)	24,90 /p.p.
Riz au bouillon de fruits de mer (min. 2 personnes)	25,50 /p.p.

LA PÊCHE TRADITIONELLE

Maigre grillée avec légumes de saison	24,50
Maigre "à la donostiarra" avec pommes de terre et oignon	24,50
Morue a "la llauna" avec haricot de Santa Pau	26
Loup au four avec des pommes de terre boulangères et de l'oignon (Optionnel à la manière de Donostia)	32
Lotte cuite au suquet avec palourdes, pommes de terre et crevettes rouges	29

LES VIANDES

Tripes traditionnelles avec "cap i pota"	19,50
Coquelet rôti avec saucisses	21
Queue de boeuf au vin rouge avec haricot de Santa Pau	25
Agneau doux à la catalane avec pommes de terre u romarin et carottes rôties	28
Cochon de lait ibérique croustillant avec compote de pommes et légumes de saison	28
Filet de Boeuf galicien, poivrons "piquillo" confits et gratin de pommes de terre	31
Entrecôte de Boeuf européen avec gratin de pommes de terre et poivrons Padrón	29

**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: 1'95€ p/p. (si vous n'avez pas besoin de ce service, veuillez nous le faire savoir).*