

AMUSE-BOUCHE

Pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge	4,75
Jambon ibérique	26
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	17,50
Croquettes de viande rôtie et jambon ibérique	2,90 /u
Beignets de morue (6 pièces)	17
Crevettes sautées à l'ail (avec o sans piment rouge)	18
Beignets de calamar à la romaine	20
Poulpe à la galicienne	21,50
Rasoir galiciens grillés	18,50
Moules de roche cuites à la vapeur	14,50
Moules de roche cuites à la marinère	16
Patatas bravas de "Casa Vilella"	11,50
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	15,50
Salade de tomates ventrèche de thon, oignon et olives Kalamata	16,50
Burratina avec aubergines rôties, pesto de pistaches et tomates confites	17,50
Morue "esqueixada"	17,50
Tartare de saumon et avocat avec vinaigrette à la moutarde	18,50

ENTRÉES À CHAUD

Aubergines fumées et glacées au miso et au miel de canne, tzatziki e papadum	15
Sauté de petits légumes Km0 de saison aux crevettes, avec une touche de sauce "romesco"	17
Œufs au plat avec pommes de terre et boudin de Burgos	15
Soupe de poisson	20
Cannelloni traditionnels	17,50

**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	21,50
Fideuá (paella de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli (min. 2 personnes)	22,70 /p.p.
Riz moelleux avec côtes de porc, champignons et saucisse "butifarra" (min. 2 personnes)	23,90 /p.p.
Seiches et calamars riz noir à la lotte et crevettes (min. 2 personnes)	23,50 /p.p.
Paella aux fruits de mer et seiche (min. 2 personnes)	23,90 /p.p.
Riz au bouillon de fruits de mer (min. 2 personnes)	24,50 /p.p.

LA PÊCHE TRADITIONELLE

Tartare de thon rouge et avocat	22,50
Maigre grillée avec légumes de saison	23,50
Maigre "à la donostiarra" avec pommes de terre et oignon	23,50
Morue a "la llauna" avec haricot de Santa Pau	25
Loup au four avec des pommes de terre boulangères et de l'oignon (Optionnel à la manière de Donostia)	30
Lotte cuite au suquet avec palourdes, pommes de terre et crevettes rouges	28

LES VIANDES

Tripes traditionnelles avec "cap i pota"	18,50
Coquelet rôti avec saucisses	20
Queue de boeuf au vin rouge	24
Agneau doux à la catalane avec pommes de terre au romarin et carottes rôties	27
Cochon de lait ibérique croustillant avec compote de pommes et échalotes glacées	27
Filet de Boeuf galicien, poivrons "piquillo" confits et gratin de pommes de terre	30
Entrecôte de Boeuf galicien avec gratin de pommes de terre et poivrons Padrón	28

**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).*