

• MENU DE LA SEMAINE •

1 Entrée + 1 plat principal + café ou 1 Plat principal + 1 dessert + café, 27€
1 Entrée + 1 plat principal + 1 dessert et café, 34€

Le prix comprend: Pain, eau ou bière ou verre de vin

ENTRÉE

Salade de jeunes pousses avec fruits de saisons, parmesan et fruits secs
Tartare de saumon et avocat avec vinaigrette à la moutarde
Œufs au plat avec pommes de terre et boudin de Burgos
Aubergines fumées et glacées au miso et au miel de canne, tzatziki and papadum
Moules cuites à la vapeur ou à la marinère
"Gazpacho" de fraises aux perles de mozzarella, croûtons et à l'huile de basilic
Couteaux galiciens grillés (supl. 3€)
Poulpe à la galicienne (supl. 3€)

PLAT PRINCIPAL

Tripes traditionnelles avec "cap i pota"
Coquelet rôti avec saucisses
Queue de boeuf au vin rouge
Cannelloni traditionnels
Fideuá (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli
Riz au bouillon de fruits de mer -min 2 personnes- (supl. 3€)
Maigre à la "donostierra" avec pommes de terre et oignon (supl. 3€)
Morue a "la llauna" avec haricot de Santa Pau (supl. 5€)

DESSERT

Tatin de pommes avec glace à la vanille
Tiramisu servi dans un verre avec de la glace au café
Cheesecake à la compote de fruites rouges
Crème mousseline catalane et sorbet à la mandarin
Truffes au chocolat avec crème
Fruits naturels
Glaces variées

-Menu de midi disponible du mercredi au vendredi, à l'exception des jours fériés -
- TVA inclus -