

## • 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 orange, 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
- Soupe de poisson
- 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 "donostiarra" 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 mandarine
- 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 -**