



ENTREES

Palourdes à la marinière	24,90 €
Calamars "perdiueta"	24,90 €
Moules à la plancha ou à la vapeur	17,50 €
Jambon 100% ibérique	26,50 €
Salade verte de pousses et graines germées Végétalien	14,50 €
Salade du chef Végétarien	16,50 €
Légumes de saison Végétalien	14,50 €
Tumbet majorquin (sorte de ratatouille) Végétalien	12,90 €

RIZ

Paella aux fruits de mer	22,90 €
Paella aux crevettes rouges et calamars	24,50 €
Riz noir	20,50 €
Riz à la marinière (juteux)	20,90 €
Paella aux légumes Végétalien	17,50 €

SPECIALITES DU CHEF

Cassolette de langouste ou homard

Riz 'a banda' (1er poisson, 2e riz sec à la seiche) (riz et poisson à part)

Langouste ou homard avec œufs frits

Saint-pierre frit aux oignons

Cochon de lait de la maison (cuit à basse température pendant 24h)

Garnitures au choix : Légumes de saison / Salade
Pommes de terre cuites, sautées ou 'a lo pobre' (pommes de terre frites avec oignons)

Demandez nos produits frais de saison!

Prix TTC / Demandez à nos employés des allergènes



NOTRE CUISINE AU GRIL

Garnitures au choix : Légumes de saison / Salade
Pommes de terre cuites, sautées ou 'a lo pobre' (pommes de terre frites avec oignons)



POISSONS

Lotte	26,50 €
Colin "pintxo"	22,90 €
Turbot	P.P.Kg
Morue	26,50 €
Sole	25,50 €
Poulpe	24,90 €
Calamars	24,90 €

FRUITS DE MER

Crevettes rouges	P.P.Kg
Langoustines	P.P.Kg
Palourdes	P.P.Kg
Moules	P.P.Kg
Homard	P.P.Kg
Langouste	P.P.Kg

VIANDES

Côte de bœuf (Pyrénéenne)	70 €/Kg
Côte de bœuf (bœuf maturé de qualité Sidrería)	70 €/Kg
'Pluma' de porc ibérique	22,50 €

POUR LES ENFANTS

Fish and chips (lotte ou colin)	12,90 €
Nuggets maison et frites	10,50 €
Pâtes à la bolognaise (spaghettis avec sauce maison)	9,90 €

Ces plats peuvent aussi être servis avec des légumes de saison si vous préférez

Prix TTC / Demandez à nos employés des allergènes