

Entrées

Moules marinière	12,50 €
Poivrons de Padrón	9,50 €
Petits calamars frits	13,50 €
Calamars oignon ou sautés à l'ail	17,50 €
Tartare d'avocat et gambas	17,50 €
Poulpe braisé	19,00 €
Gambas à l'ail	17,50 €
Foie (fruits de saison au rhum)	21,00 €
Crevettes tempura sauce chili douce	17,50 €
Palourdes à la française (ail, crème...)	22,00 €
Tartare de Thon frais à l'avocat et à la mangue	23,00 €
Jambon ibérique de cebo	23,00 €

Salades

Salade de fromage de chèvre, fraises et noix caramelisées	14,50 €
Salade de poulet et sauce yaourt au sésame	15,50 €
Salade tiède, langoustes marinées au curry de mangue et maïs grillé	16,50 €

Riz

Paella mixte (sans os) *	23,50 €
Paella mixte *	25,50 €
Paella de la mer (sans coquilles ni épines) *	23,50 €
Paella de la mer *	25,50 €
Fideua de la mer (Paella de pâtes) *	23,50 €
Riz noir (ancres de sèches) *	23,50 €
Riz à la marinière *	25,50 €
Riz moelleux au homard *	35,00 €
Paella au homard *	35,00 €

* Minimum 2 personnes / Prix par personnes

Pâtes

Penne all'arrabbiata	10,50 €
Tagliatelle végétarienne	15,50 €
Linguini avec crevettes	20,00 €
Spaghetti avec palourdes	20,00 €
Tagliatelles à la truffe	25,00 €
Risotto de truffe et champignons	25,00 €
Tagliatelle noire Frutti di mare	25,00 €

Poissons

Tatakya de thon avec purée de pomme de terre rouge	27,00 €
Llote à la vinaigrette avec câpres, olives noires, tomates et ail jeune	29,00 €
Loup de mer au four et son risotto de crevettes et asperges	28,50 €
Turbot avec sauce safran ou à la plancha	28,00 €
Sole à la plancha, ou meunière	33,00 €

Viandes

Côtes de porc, sauce barbecue picante	23,00 €
Strogonoff	26,00 €
Carré d'agneau sauce demi-glace et pesto	32,00 €
Filet mignon, foie poêlé et sa réduction de vin rouge	33,00 €

Menu enfants

Spaghetti bolognaise	10,00 €
Escalope de poulet frites	12,50 €
Médallions de lotte avec frites	16,00 €

ALLERGÈNES



TVA Compris

Les aliments de ce menu peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît, vérifiez avec le serveur.