AMUSE-BOUCHE

Pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge	**4,95**
Jambon ibérique	**27,50**
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	**18,50**
Croquettes de viande rôtie et jambon ibérique	**2,90 /u**
Beignets de morue (6 pièces)	**18**
Crevettes sautées à l'ail (avec o sans piment rouge)	**19**
Beignets de calamar à la romaine	**21**
Poulpe à la galicienne	**22,50**
Couteaux galiciens grillés	**19,50**
Moules de roche cuites à la vapeur	**15,50**
Moules de roche cuites à la marinère	**17**
Patatas bravas de "Casa Vilella" Pommes de terre frites à l'aïoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées	**12**

ENTRÉES À FROID

Salade de jeunes pousses avec fruits de saisons, parmesan et fruits secs	**16,50**
Salade de tomates ventrèche de thon, oignon et olives Kalamata	**17,50**
Burratina avec aubergines rôties, pesto de pistaches et tomates confites	**18,50**
Morue "esqueixada"	**18,50**

ENTRÉES À CHAUD

Aubergines fumées et glacées au miso et au miel de canne, tzatziki e papadum	**16**
Sauté de petits légumes Km0 de saison aux crevettes, avec une touche de sauce "romesco"	**18**
Œufs au plat avec pommes de terre et boudin de Burgos	**16**
Cannelloni traditionnels	**18,50**
Soupe de poisson	**21**

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: 1'95€ p/p.* *(si vous n'avez pas besoin de ce service, veuillez nous le faire savoir).*

NOS TARTARES

Steak tartare avec pain grillé	**23**
Tartare de saumon et avocat avec vinaigrette à la moutarde	**19,50**
Tartare de thon rouge et avocat	**23,50**

LES PLATS DE RIZ ET PASTA

Spaghetti au ragoût de calamars et de crevettes	**22,50**
Fideuá (paella de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli (min. 2 personnes)	**23,70 /p.p.**
Riz moelleux avec côtes de porc, champignons et saucisse "butifarra" (min. 2 personnes)	**24,90 /p.p.**
Seiches et calamars riz noir à la lotte et crevettes (min. 2 personnes)	**24,50 /p.p.**
Paella aux fruits de mer et seiche (min. 2 personnes)	**24,90 /p.p.**
Riz au bouillon de fruits de mer (min. 2 personnes)	**25,50 /p.p.**

LA PÊCHE TRADITIONELLE

Maigre grillée avec légumes de saison	**24,50**
Maigre "à la donostiarra" avec pommes de terre et oignon	**24,50**
Morue a "la llauna" avec haricot de Santa Pau	**26**
Loup au four avec des pommes de terre boulangères et de l'oignon (Optionnel à la manière de Donostia)	**32**
Lotte cuite au suquet avec palourdes, pommes de terre et crevettes rouges	**29**

LES VIANDES

Tripes traditionelles avec "cap i pota"	**19,50**
Coquelet rôti avec saucisses	**21**
Queue de boeuf au vin rouge avec haricot de Santa Pau	**25**
Agneau doux à la catalane avec pommes de terrea u romarin et carottes rôties	**28**
Cochon de lait ibérique croustillant avec compote de pommes et légumes de saison	**28**
Filet de Boeuf galicien, poivrons "piquillo" confits et gratin de pommes de terre	**31**
Entrecôte de Boeuf européen avec gratin de pommes de terre et poivrons Padrón	**29**

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: 1'95€ p/p.* *(si vous n'avez pas besoin de ce service, veuillez nous le faire savoir).*