


Starters / Entrées

- 
- | | |
|--|---------|
| 1- Goat cheese salad / <i>Salade au fromage de chèvre</i> ☒ | 8,80 € |
| 2- Mixed green salad / <i>Salade verte de la maison</i> ☒ | 7,20 € |
| 3- Russian salad / <i>Salade Russe</i> ☒ | 6,90 € |
| 4- Xatonada salad / <i>Salade Xató</i> ☒ | 8,90 € |
| 5- "Escalivada" and Anchovies with "coca" bread /
<i>Cabillaud mariné aux anchois</i> | 11,50 € |
| 6- Fish soup / <i>Sopa de Poisson</i> | 7,70 € |
| 7- Spanish "ibérico" ham with "coca" bread /
<i>"Coca" Pain toasté au jambon</i> | 13,95 € |
| 8- Anchovies with "coca" bread / <i>"Coca" pain aux anchois de l'escala</i> | 13,50 € |

Meat / Viande

- | | |
|---|---------|
| 9- Grillet entrecote / <i>Entrecôte sur le grill</i> ☒ | 21,80 € |
| 10- Entrecote and sauces / <i>Entrecôte au choix</i> ☒ | 22,80 € |
| 11- Grilled steak / <i>Steak sur le grill</i> ☒ | 13,20 € |
| 12- "Butifarra" and beans / <i>Butifarra (saucisson) aux haricots</i> ☒ | 10,40 € |
| 13- Escalope and potatoes / <i>Escalope aux pommes de terres</i> | 11,10 € |
| 14- Chicken and potatoes / <i>Poulet aux pommes de terres</i> ☒ | 9,75 € |
| 15- Grilled tenderloin / <i>Faux-filet de porc sur le grill</i> ☒ | 10,20 € |

Rice / Riz

(Rice mín. 2 persons. / mín.2 personnes)

- | | |
|---|-----------------|
| 16- Paella / <i>Paella</i> ☒ | 16,10 € x pers. |
| 17- Black fish paella / <i>Riz noir à l'encre de seiche</i> ☒ | 16,40 € x pers. |
| 18- Rice sauce lobster / <i>Riz dans son jus au homard</i> ☒ | 24,10 € x pers. |
| 19- Noodle paella "fideua" / <i>Fideua (vermicelles)</i> | 14,70 € x pers. |
| 20- Black Noodle paella / <i>Fideua à l'encre de seiche</i> | 15,50 € x pers. |
| 21- Rice vegetables paella / <i>Riz végétal</i> ☒ | 12,50 € x pers. |

Important note:

In case of allergies or intolerances, advise a waiter

Gluten free food ☒



Fish/ Poisson

22- Grilled sole fish / Sole sur le grill ☒	22,10 €
23- Sole fish and almonds / Sole aux amandes	23,00 €
24- Cod fish and ratatouille / Cabillaud à la ratatouille	22,50 €
25- Cod fish and garlic cream / Cabillaud à la crème d'ail	22,50 €
26- Cod fish "a la Llauna" / Cabillaud à la llauna (frit à l'ail)	20,10 €
27- Grilled squid / Calmars sur le grill ☒	16,80 €
28- Roman squid / Calamars à la romaine	17,80 €
29- Andaluza squid / Calmars à la "andaluza"	15,90 €
30- Hake fish and seafood / Merlan à la marinière	22,90 €
31- Grilled hake fish / Merlan sur le grill ☒	21,90 €
32- Grilled snuff/ Lotte sur le grill ☒	21,90 €
33- " Marinera" rape fish/ Lotte à la marinière	24,50 €
34- Galician octopus / Poulpe à la galienne	15,85 €
35- Grilled sardines / Sardines sur le grill ☒	10,40 €
36- Grillet Cuttlefish / Seiches sur le grill ☒	12,80 €
37- Grillet turbot / Turbot sur le grill ☒	19,65 €
38- Baked turbot / Turbot au four ☒	21,80 €
39- Espatlla-style bass / Bar à la "espalda"☒	22,95 €
40- Golden fish salt / Daurade au sel ☒	24,50 €
41- Prawns / Grosses Crevettes sur le grill ☒	25,60 €
42- Garlic prawns / Crevettes à l'ail ☒	17,80 €
43- Grilled prawns / Crevettes sur le grill ☒	31,65 €
44- Lobster/ Grillade de langouste ☒	31,50 €
45- "Zarzuela" Seafood / Sarsuela de poissons ☒	48,70 €
46- Fried fish / Poisson frit ☒	37,80 €
47- "Morralla" fish / Rejets de poisson	9,80 €
48- "Marinera" Mussels / Moules marinière ☒	7,90 €
49- Mussels steamed / Moules à la vapeur ☒	7,90 €
50- Clams "marinera"/ Palourdes à la marinière ☒	19,50 €
51- Cockles sauteed / Coques sautées ☒	15,90 €
52- Fried small cuttlefish / Chipirons frit	18,10 €
53- Fried white bailt / Friture de chanquêtes	15,70 €
54- Fried small fish / Petits Poisson frit	9,50 €

