

Our tapas

Our fried potatoes with spicy sauce <i>Nos pommes de terres piquantes</i>	3,95 €
Deep fried camembert with red fruits sauce <i>Camembert frit avec sauce aux fruits rouges</i>	3,90 €
Deep fried small peppers from padron with maldon salt <i>Petits poivrons de Padron frits avec sel maldon</i>	3,80 €
Deep fried crispy prawns with tartar sauce <i>Croustillants de crevettes avec sauce tartare</i>	5,30 €
Deep fried squid rings <i>Calmars frits à la façon andalouse</i>	5,80 €
Fried truffled egg with potatoes and bacon <i>Oeuf truffé sur le plat avec pomme de terre et bacon</i>	5,95 €
Fried egg with potatoes and lightly spiced sausage <i>Oeuf sur le plat avec pommes de terre et 'chorizo'</i>	5,95 €
Crispy chicken with sweet and sour sauce <i>Poulet croustillant avec sauce aigre-doux</i>	3,95 €
Ham croquettes (4 pieces) <i>Croquettes au jambon (4 unités)</i>	3,95 €
Spicy potatoes meat balls <i>Croquettes de pommes de terre et viande hachée</i>	3,95 €
Fried breadcrumbed ribs of young lamb <i>Cotelettes d'agneau panées</i>	5,95 €
Home made cod croquettes (4 pieces) <i>Croquettes de morue à 'notre façon' (4 pieces)</i>	3,95 €
Fried sardines <i>Sardines frites</i>	5,90 €
Black olives from kalamata <i>Olives noires de kalamata</i>	2,95 €
Anchovies from the Cantabric sea <i>Anchois de la mer Cantabrique</i>	4,60 €
Ham of 'bellota' D.O. Guijuelo (50g.) <i>Jambon de bellota D.O. Guijuelo (50 g.)</i>	10,90 €
Tapa of typical catalan dried sausage <i>Tapa de saucisses séchées typiques catalanes</i>	4,75 €
Sun dried tomatoes and aubergines with confited artichokes <i>Tomates et aubergines séchées avec coeurs d'artichauds confits</i>	5,95 €
Diced cheese from 'La Mancha' with spiced dressing <i>Dés de fromage de 'La Mancha' marinés dans une huile épicée</i>	5,95 €
Norwegian diced salmon marinated in soy and dill <i>Petits cubes de saumon norvégien marinés au soja et à l'aneth</i>	5,20 €

Our tapas

Cured tuna fish with fried almonds <i>Flanières de thon salé et séché avec des amandes frites</i>	2,95 €
'Tapa' of green salad with walnuts raisins and parmesano cheese with honey dressing <i>Tapa de salade mixte aux noix, raisins secs, parmesan et vinaigrette au miel</i>	4,95 €
Salad with gratinated goat cheese, tomatoe <i>Salade de fromage de chèvre gratiné, tomate</i>	5,95 €
Spanish potatoes omelette <i>Omelette de pommes de terre</i>	5,60 €
Prawns and wild mushrooms with garlic <i>Crevettes et champignons des bois à l'ail</i>	6,95 €
Grilled vegetables with 'romesco' sauce <i>Légumes à la plaque avec sauce 'romesco'</i>	5,95 €
Octopus cooked Galician's style <i>Pieuvre cuite au style galicien</i>	5,95 €
Scallops with asparagus and trout's lumps <i>Coquilles st. Jacques, avec asperge et oeufs de truite</i>	5,95 €
Grilled mediterranean prawns <i>Crevettes mediteranéennes grillées</i>	5,95 €
Mussels cooked in our sauce <i>Moules marinières</i>	5,95 €
Tapa of rice paella (minimum 2 people Price per person. 20 min.) <i>Tapa de paella (minim. 2 pers. Prix par personne. 20 min.)</i>	5,95 €
Grilled squid with garlic and parsley dressing <i>Petits calmars à la plaque avec ail et persil</i>	5,95 €
Grilled iberic pork D.O. Guijuelo with quince jam <i>Escalope de porc ibérique D.O. Guijuelo avec gelée de coing</i>	5,95 €
Grilled duck foie gras with ginger bread <i>Foie gras de canard à la plaque avec pain d'épices</i>	5,80 €
Filet of beef with grilled duck foie gras <i>Filet de boeuf avec foie gras de canard à la plaque</i>	6,95 €
Grilled typical catalan sausage with oyster mushrooms and garlic mayonaise <i>Saucisse artisanale grillée avec pleurotes et 'all i oli'</i>	3,95 €
Typical grilled Spanish spicy sausage <i>'Chistorra' (saucisse piquante espagnole) grillée à point</i>	4,95 €
Sliced cooked ham with paprika 'de la Vera' <i>Jambon cuit avec paprika 'de la Vera'</i>	4,95 €
Marinated chicken skewer with soya sauce and sesame seeds <i>Brochette de poulet marinées avec sauce au soja</i>	3,95 €

We also have...

Green salad with walnuts raisins and parmesano cheese with honey dressing <i>Salade mixte aux noix, raisins secs, parmesan et vinaigrette au miel</i>	6,95 €
Tomato salad with marinated salmon, onion and soya sauce <i>Salade de saumon mariné, tomate et sauce au soja</i>	7,95 €
Our fish soup <i>Soupe de poissons maison</i>	4,95 €
Fried truffled egg with potatoes and foie gras <i>Oeuf truffe sur le plat avec pomme de terre et foie gras</i>	6,95 €
Grilled beef steak with grilled vegetables <i>Entrecôte de boeuf</i>	10,90 €
Seafood paella rice (min. 2 people. Price per person) <i>Paella aux fruits de mer (minim 2 pers. Prix par personne)</i>	14,90 €

Desserts

Catalan crème brûlée (glazed with sugar) <i>Crème brûlée catalane</i>	3,95 €
Homemade crep filled with cream and chocolate sauce <i>Crêpe maison farcie de crème avec sauce au chocolat</i>	3,95 €
Cinamon milk fritters with pistachio ice cream <i>Beignets de lait à la cannelle avec glace à la pistache</i>	3,95 €
Three textures of chocolate with virgin oil and maldon salt <i>Trois textures de chocolat avec huile d'olive vierge et sel maldon</i>	3,95 €
Mandarin sorbet <i>Sorbet de mandarine</i>	3,95 €
Pistachio 'financier' with coconut ice-cream <i>Financier aux pistaches avec glace au coco</i>	3,95 €
Vanilla ice cream with chocolate sauce and nuts <i>Glâce à la vanille avec sauce de chocolat et noix</i>	3,95 €

Our tasting 'tapas' menu

18,00 € per person

Sun dried tomatoes and aubergines with confited artichokes

Tomates et aubergines séchées avec coeurs d'artichauds confits

Norwegian diced salmon marinated in soy and dill

Petits cubes de saumon norvégien marinés au soja et à l'aneth

Tapa of typical catalan dried sausage

Tapa de saucisses séchées typiques catalanes

'Tapa' of green salad with walnuts raisins and parmesano cheese with honey dressing

Tapa de salade mixte aux noix, raisins secs, parmesan et vinaigrette au miel

Our fried potatoes with spicy sauce

Nos pommes de terres piquantes

Deep fried crispy prawns with tartar sauce

Croustillants de crevettes avec sauce tartare

Ham croquettes

Croquettes au jambon

Grilled squid with garlic and parsley dressing

Petits calmars à la plaque avec ail et persil

Sliced cooked ham with paprika 'de la Vera'

Jambon cuit avec paprika 'de la Vera'

The menu will be served for full table of a minimum of two persons

Le menu se servira pour table complète ayant minimum deux personnes

Our tapas