

TAPAS

Euros

1. Calamares a la romaine	7.40
2. Chipirones	7.40
3. Poulpe "au galicien"	13.70
4. Clovisses a la mariniere.....	8.90
5. Boulettes	6.90
6. Sepia.....	7.40
7. Jambon Ibéric.....	12.70
8. Esgarrat (Poiurons rouges et verts et aubergines grilleés).....	5.80
9. Croquetes d'ibérique (Jambon 6 unid.).....	5.50
10. Sauce d'escargots	7.50
11. Cocos du Jávea (Piments ou d'oignon) unidad	1.80

HORS D'OEUVRES

12. Poireaus gratine avec de morue	6.90
13. Creme de courgette avec iberique	6.90
14. Salade variee	6.90
15. Salade du fromage du chevre et marmelade du tomate au albahake.....	6.90
16. Soupe bouillabaisse	7.50
17. Crevettes a l'ail	7.95
18. Calamares farcies avec Iberic et boletus champignon.....	7.75
19. Brochetas de poulet.....	6.50
20. Assiette de legumes varies	7.20
21. Lasagne aux aubergines et langoustins.....	7.90
22. Carpaccio du Boeuf avec Vinaigrette Moutarde et Manchege.....	9.85
23. Milfeuilles du foie avec pommes et fromage du chevre.....	11.15
24. Petits poiurons rouges farcis de foux filet.....	6.90
25. Coquille Saint Jacques grillè avec boletus et creme Iberic	11.95

RIZ

26. Paella speciale.....	11.60
27. Paella Valenciana(avec de la viande).....	10.85
28. Paella avec côtes du porc et fèves	11.30
29. Paella Marinière (avec Coquillage)	11.40
30. Paella de la moruer au chou-fleur	11.95
31. Paella aux calmars, les artichauts et les crevettes.....	11.90
32. Paella aux legumes.....	10.00
33. Riz à la banda (Marinière)	10.50
34. Riz noir (avec le noir du calamar).....	10.50
35. Riz du Senyoret(avec crevettes décortiqués).....	12.50
36. Riz au four (45 min.).....	12.80
37. Fideuà (Vermicelle) avec champignons.....	12.00
38. Fideua.....	11.00

Min 2 pers.

Max 2 riz for table

IVA INCLUSE

RIZ EN BOUILLON

Euros

39. Riz aux legumes , lapin et d'escargots	12.20
40. Seiche Riz avec artichauts et crevettes	11.90
41. Riz avec de la lotte	12.75
42. Riz avec langoustines et clovisses.....	12.75

Min 2 pers.

Max 2 riz for table

POISSONS

43. Daurade au four	14.85
44. De la morue avec de champignons et sauce du champagne	14.85
45. Turbot.....	15.90
46. Filet de bar farcies de crevettes et champignons.....	15.60

VIANDES

47. Surlonge de Veau avec sauce de foie et champignons.....	20.80
48. Cotelettes d'agnelet.....	16.60
49. Entrecote grill.....	15.90
50. Bajoue du porc iberique avec sa sauce.....	14.70
51. Agneau au four.....	13.70
52. Entrecote a los de Avila.....	21.00
53. Magrets du canard avec sauce de mango	15.30
54. Filet de chevreuil avec puree de pommes et poires au vin rouge.....	17.80

Notres sauces: Poivre-Mostaza-Roquefort

MENU D'ENFANTS

55. Spaghetti boloñesa.....	7.95
56. Hambourgeois de poulet avec pommes frites.....	6.40
57. Nuggets.....	6.40
58. Pizza (margarita o prosciutto).....	8.35

IVA INCLUSE