

## POISSONS ET FRUITS DE MER

Calamars .....	16,5 €
Poulpe à la Galicienne.....	16,5 €
Anchois frais frits.....	11 €
Anchois marinés .....	9 €
Petits chipirons frits.....	13 €
Petits chipirons grillés .....	13 €
Tentacules de calamars frits .....	10 €
Morceaux de boudroie panés.....	22 €
Morceaux de colin panés.....	22 €
Colin “à la plancha” .....	24 €
Thon en sauce aux tomates .....	14 €
“Cocochas” de colin.....	26 €
Crevettes à l’ail et persil .....	14 €
Crevettes blanches “à la plancha” .....	22 €
Crevettes rouges “à la plancha” .....	24 €
Filets d’anchois du Cantabrique .....	18 €
Anchois en conserve et anchois frais .....	16 €
Moules cuites à la vapeur (selon disponibilité) .	12 €
Moules avec sauce (selon disponibilité).....	13 €
Palourdes à la casserole (selon disponibilité)....	16 €
Palourdes avec sauce (selon disponibilité).....	17 €
Coques cuites à la vapeur (selon disponibilité) .....	16 €
Coteaux “à la plancha”(selon disponibilité).....	15 €

## SALADES

Salade mixte (laitue, tomate, oignon, olives, thon et oeuf dur) .....	11 €
Salade de roquette au parmesan (roquette, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique) .....	9 €
Salade de frisée au parmesan (frisée, tomate, oignon, roquette et copeaux de parmesan et vinaigre balsamique)...	11 €
Salade de tomate et d’oignon (tomate et oignon) ...	10 €
Salade de tomate et thon (tomate, oignon et thon).....	11 €
Salade de tomate, thon et anchois .....	16 €
Salade aux poivrons rôtis (poivrons rôtis au four faites a la maison, thon, et oignon).....	13 €

## MAIS AUSSIS

Pommes de terre frites à la façon “Cabreira” (Frites à l’ail, avec persil et avec vinaigre).....	6,5 €
Pommes de terre à la “churri” (pommes de terre sautées, oignon et ail avec un liant d’oeuf) .....	9 €
Omelette aux pommes de terre .....	9 €
Croquettes .....	11 €
Aubergines frites au miel.....	9 €
Salmorejo (Purée de tomates avec un peu de jambon, thon et ceuf).....	7 €
Demie Salmorejo (Purée de tomates avec un peu de jambon, thon et ceuf).....	5 €
Petits poivrons verts frits .....	8 €
Asperges sauvages “à la plancha” .....	10 €
Asperges sauvages “à la plancha” avec du jambon iberique.....	16 €
Champignons de Paris (avec jambon, ail et persil).....	10 €
Ratatouille avec un oeuf au plat .....	12 €

Pain et le service table (prix par personne) 1 €

## VIANDES

Tripes de boeuf .....	16,5 €
Bifteck de veau avec des frites .....	13 €
Escalope de veau avec des frites .....	14 €
Entrecôte de veau (300 gr) avec des frites .....	20 €
Entrecôte de veau (500 gr) avec des frites .....	29 €
Boudin (boudin au riz et à l’oignon, frit en morceaux) .....	9 €
“Chorizo” frit .....	9 €
“Chorizo” et boudin noir frits.....	9 €
Côtelettes d’agneau avec des frites.....	16,5 €
Ris d’agneau, “à la plancha”.....	15,5 €

## IBÉRIQUES

PORTION 1/2 PORTION

Iberian ham .....	26 €.....	14 €
Iberian “lomo” .....	20 €.....	11 €
Iberian sausage .....	13 €.....	8 €
Iberian salami .....	13 €.....	8 €
“Manchego” cheese .....	13 €.....	8 €
Cured beef from León .....	13 €.....	8 €

## DESSERTS

Flan maison au fromage .....	4,5 €
Cheesecake .....	6,5 €
Mousse au chocolat blanc .....	6,5 €
Mousse au chocolat.....	6,5 €
Orange préparé (sucrée avec une goutte de Cointreau) .....	5,5 €
Ananas nature.....	6,5 €
Mango prépare .....	9 €
Crème Glacée Magnum Frigo.....	3,5 €
Fromage avec coing .....	9 €

*Toujours nous avons d’autres plats qui ne sont pas sur le menu, demandez au serveur*

*Tous nos plats sont élaborés avec de l’huile d’olive extra vierge*