

WEEKLY MENU... MENUS DU JOUR

Starters... Hors d'œuvre

Fish fideua (Noodles) / Fideua du poisson (nouilles)

Eggs on the plate with ham, mushrooms and bacon / Oeufs dans l'assiette avec jambon, champignons et bacon

Cod brandade, basil and tomato / Brandade de morue, basilic et tomate

Courgette tagliatelle with pesto, burrata, pine nuts and dried tomato

Tagliatelles à la courgette avec pesto, burrata, pignons et tomate sec

Candied leeks, feta cheese, piparra, pickled carrot and black garlic

Poireaux confits, feta, piperra, carotte marinée et ail noir

Chicken Wonton with Hoisin Sauce / Wonton au poulet avec sauce hoisin

Slightly spicy salmon tartare with wakame seaweed and avocado

Tartare de saumon légèrement épicé aux algues wakame et avocat

Duck wings sauteed with teriyaki / Ailes de canard sautées au teriyaki

Roast beef with tartare and artichoke chips / Rôti de bœuf au tartare et chips d'artichauts

Poached egg with creamy potato, artichokes and fried prawns

Ouf poché avec pomme de terre crémeuse, artichauts et crevettes frites

Veal and mushrooms cannelloni and parmesan cheese

Cannelloni au veau aux champignons et au fromage parmesan

Grilled octopus, kimchi cabbage, potato Parmentier and "migas" with Vera red pepper (+€2,50)

Poulpe grillé, chou kimchi, Parmentier de pommes de terre et "migas" au poivron rouge Vera (+2,50€)

White prawn tartar brioche with truffle butter (+€3.00)

Brioche tartare de crevettes blanches au beurre de truffe (+3,00€)

Main course... Plat principal

Chargrilled Duck Magret with with sauteed tubers / Magret de canard grillé aux aux tubercules sautés

Black rice with cockles and parsley aioli / Riz noir aux coques et persil allioi

Tradicional "suquet" of fish with potatoes / Suquet traditionnel de poisson aux pommes de terre

Roast pork cheek with potato parmentier / Joue de porc rôtie au parmentier de pomme de terre

Pig ear rice with vegetables and mushrooms / Riz aux oreilles de cochon aux légumes et champignons

Angus (vacio) beef with chimichurri / Bœuf Angus (vacio) au chimichurri

Croaker with garnish / Croasseur avec garniture

Roast chicken terrine, black beans and corn / Terrine de poulet rôti, haricots noirs et maïs

Lacquered Catalan Iberian ribs pork with soya and honey, dried fruits and nuts and refreshing salad

Côte de porc Ibérique Catalan laquée au soya et au miel, fruits secs, et salade rafraîchissant

Lamb knuckle with baked potatoes (€3,00) / Jarret d'agneau aux pommes de terre au four (3,00€)

Donostiarra-style turbot (+€5,00) / Turbot à la Donostiarra (+5,00€)

Angus Beef with garnish (+5,00€) / Boeuf angus avec garniture (+5,00€)

Desserts... Desserts

Apple tatin with vanilla ice cream / Tatin de pommes et glace au vanille

Cheesecake with figs and nuts / Cheesecake aux figues et noix

Chocolate, vanilla, cream, raspberry and cinnamon ice cream scoops (to choose)

Boules de glace chocolat, vanille, crème, framboise et cannelle (au choix)

"Xuixo" filled with cream with ratafia ice cream / "Xuixo" fourré à la crème avec glace au ratafia

Our Lemon Pie / Notre Tarte Au Citron

Santa Teresa toast with cream ice cream / Toast de Santa Teresa avec glace à la crème

Hazelnut coulant with raspberry ice cream (+€5.00) / Coulant de noisettes et glace framboise (+5,00€)

27,90€

Includes: Water, bread and VAT Drinks and Coffee separately

Comprend: Eau, pain et la TVA Boissons et café séparément