

Nos entrées



Patatas bravas Pommes de terre frites à la sauce piquante	6.80€
Croquettes de poulet	7.50€
Croquettes au jambón inberique	8.50€
Sticks de poulet	8.50€
Jambon ibérique avec pain catalan grillé	16.50€
Salade au fromage de chèvre (contient du lactose)	13.50€
Salade caprese à la burrata (contient du lactose)	13.50€
Salade du jardin à l'oeuf dur et au thon	12.00€
Salade à l'avocat, mangue, radis et fruits rouges	13.50€
Tartare de saumon et avocat à la vinaigrette de pistaches	13.90€
Calamars à l'andalouse	16.00€
Nuggets de poulet avec frites	11.50€
Carpaccio de veau (contient du lactose) aux copeaux de fromage parmesan et aux graines de tournesol	15.00€
Carpaccio de gambas	16.00€
Escalope de poulet avec frites	11.90€
Huevos estrellados avec pommes de terre sautées, oeufs sur le plat et jambon serrano	11.90€
Huevos estrellados avec saucisse perol avec pommes de terre sautées, oeufs sur le plat et saucisse catalane	13.50€



Viande grillée

avec frites

Entrecote (400 gr.)	21.00€
Viande d'agneau	17.50€
Poulet rôti 1/2	12.00€
Brochettes de veau	17.00€
Viandes grillées	18.50€
Côtes de porc style américain à la sauce barbecue 10 heures de cuisson à basse température de 65° et finition au grill Jospier	21.50€

Viandes argentines grillées

avec frites

“Lagarto” viande de porc 100% duroc (aprox. 250 gr.)	18.00€
“Presa de porc” 100% duroc (aprox. 300 gr.)	21.00€
Grillade argentine de viande aux deux sauces	19.50€
“Machete de boeuf” (aprox. 500 gr.) 14 heures de cuisson à basse température de 65° et finition au grill Jospier	19.00€
“Ojo de bife” Entrecote (aprox. 200 gr.)	28.00€
Rumsteck de veau (aprox. 300 gr.)	20.00€
Extra: sauce au poivre vert/roquefort	2.00€



Spécialités de viande

avec frites

Cuise de poulet rôtie aux champignons	14.50€
Biftec de veau	15.90€
Magret de canard à la réduction Pedro Ximénez	17.80€
Filet de porc au poivre vert ou roquefort	18.00€
Melós de veau et Parmentier	20.00€
Épaule d'agneau rôtie aux poires	22.00€
Filet de veau au foie gras et confiture de figues	23.50€
“Chuletón” Côte de boeuf de Gironne à la pierre	55.00€

Poisson et fruits de mer



Seiche à la plancha avec garniture de légumes grillées	17.50€
Sole grillée avec garniture de légumes grillées	20.00€
Morue à la mousseline d'ail ou à la samfaina	17.50€
Calmars à la plancha avec garniture de légumes grillées	19.50€
Moules "à la marinière"	13.50€
Patte de Poulpe grillée avec parmentier	20.50€
Fruits de mer à la plancha	30.00€
Bar à la Donostiarra	18.50€
Dorade grillée	19.00€

Cuisine locale

Paella à la marinera Fruits de mer (mín. 2 pers.)	18.50€
Paella mer et montagne (mín. 2 pers.) Fruits de mer et viande	18.00€
Riz au bouillon mer et montagne (mín. 2 pers.) Fruits de mer et viande	18.50€
Riz au bouillon de homard	26.00€
Arroz del señorito Riz au fruits de mer décortiqués	22.00€

Pâtes

Cannellon traditionnel (contient du lactose)	12,50€
Risotto aux champignons	13.50€
Rigatoni a la bolognesa	13.50€
Tagliatelle a la carbonara (contient du lactose)	13.50€
Fusili à la crème de gorgonzola (contient du lactose)	13.50€

Pizzas



Margarita 11.50€

Regina 12.50€

Jambon d'York et champignons

Vegeteriana 13.50€

Oignon caramélisé, tomates cerise, poivron, courgette et olives

Salami 13.90€

Hawai 13.50€

Bacon, ananas

4 Fromages 13.50€

Roquefort, Emmental, Parmesan et Gorgonzola

Barbecue 13.90€

Viande hachée, bacon, oignon et sauce barbecue

Pesto 13.50€

Burrata, tomate cerise et pesto

Botifarra negra et escalivada 14.50€

Saucisse catalane et escalivada

Toutes nos pizzas sont faites à la tomate, mozzarella et au origan.

Ingédients supplémentaires 1.50€



Découvrez notre carte 100 % sans gluten.

La majorité de nos plats sont également sans lactose. Seuls les plats indiqués en rouge avec la mention “**contient du lactose**” en contiennent.

Cet établissement dispose d'informations concernant les allergies et les intolérances alimentaires relatives à ses produits.

Nous vous prions de consulter notre personnel.

Tous les prix incluent la TVA.