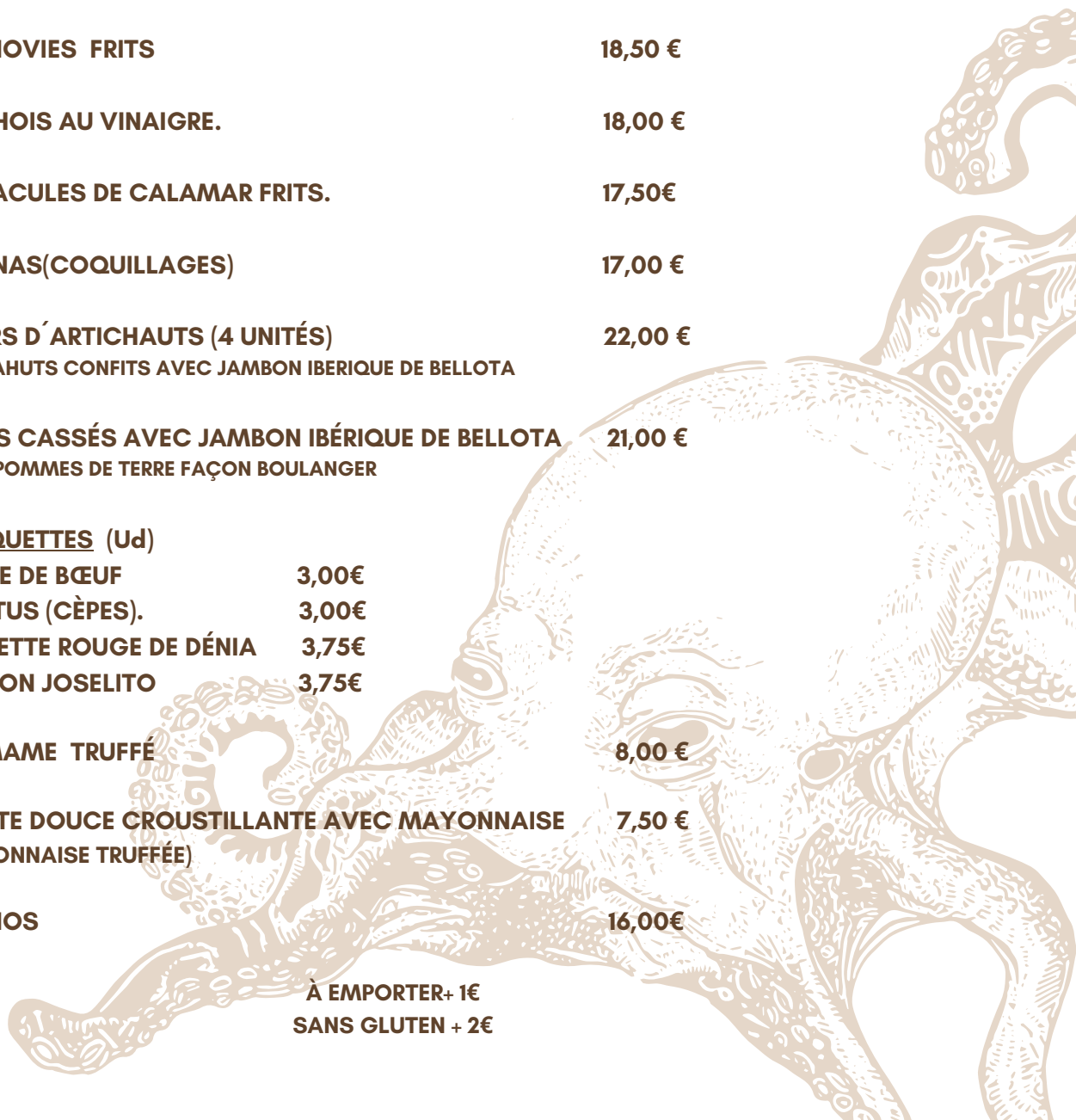


ENTRÉES

1.5.10.11	ENSALADILLA RUSA MAISON AVEC PETITE CREVETTE CRISTALINE	10,50 €
7	HUÎTES GUILLARDEAU N'2(À L'UNITÉ)	4,75 €
11.12.6	TARTARE DE THON ROUGE AVEC ALGUES WAKAME ET AVOCAT	28,00 €
7	PETITES COQUILLES (SAINT-JACQUES)(4UNIDADES)	18,00€
1.5.7	POULPE GRILLÉ	23,00 €
1.10.7	CALAMAR Á L'ANDALOUSE(FRIT).	19,00 €
7	CREVETTE BLANCHE GRILLÉE	24,00 €
4.12	MOULES Á LA MARINIÈRE.	18,50 €
1.7	CHOPITOS(PETITS CALAMARS FRITS).	19,00 €
1.11	ANCHOVIES FRITS	18,50 €
11.14	ANCHOIS AU VINAIGRE.	18,00 €
1.7	TENTACULES DE CALAMAR FRITS.	17,50€
4.14	TELLINAS(COQUILLAGES)	17,00 €
	FLEURS D'ARTICHAUTS (4 UNITÉS) ARTICAHUTS CONFITS AVEC JAMBON IBERIQUE DE BELLOTA	22,00 €
1.10	OEUF CASSÉS AVEC JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA AVEC POMMES DE TERRE FAÇON BOULANGER	21,00 €
1.5.10	<u>CROQUETTES</u> (Ud)	
	QUEUE DE BŒUF	3,00€
	BOLETUS (CÈPES).	3,00€
4	CREVETTE ROUGE DE DÉNIA	3,75€
	JAMBON JOSELITO	3,75€
12	ÉDAMAME TRUFFÉ	8,00 €
1.10	PATATE DOUCE CROUSTILLANTE AVEC MAYONNAISE (MAYONNAISE TRUFFÉE)	7,50 €
1.2.5	NACHOS	16,00€

À EMPORTER+ 1€
SANS GLUTEN + 2€



NOS PAINS

1.2.3 PAIN DE CAMPAGNE 5,50 €

1.5.10 TOMATE Y AÏOLI 1,60 €

PAIN SANS GLUTEN 3,50 €

SALADES

2.5.6.9 SALADE DE BURRATA 15,00 €
BURRATA, POULPE RÔTI, PESTO Y TEXTURES DE TOMATES

6.11 SALADE DE TOMATE "CAMPERO" 19,50 €
TOMATE, OIGNON, AVOCAT ET FILETS DE THON

1.6.11.12 POKE DE SAUMON. 21,00€
POKE DE THON. 23,00€
POISSON, ALGUES WAKAME, EDAMAME, TOMATES CERISES,
CONCOMBRE, OIGNON, RITZ ET NOTRE SAUCE SPÉCIALE

RIZ

(PRIX PAR PERSONNE)

1.3.4.7.11 RIZ "SEÑORET" ET GAMBAS ROUGES 19,00 €
FRUITS DE MER DÉCORTIQUES

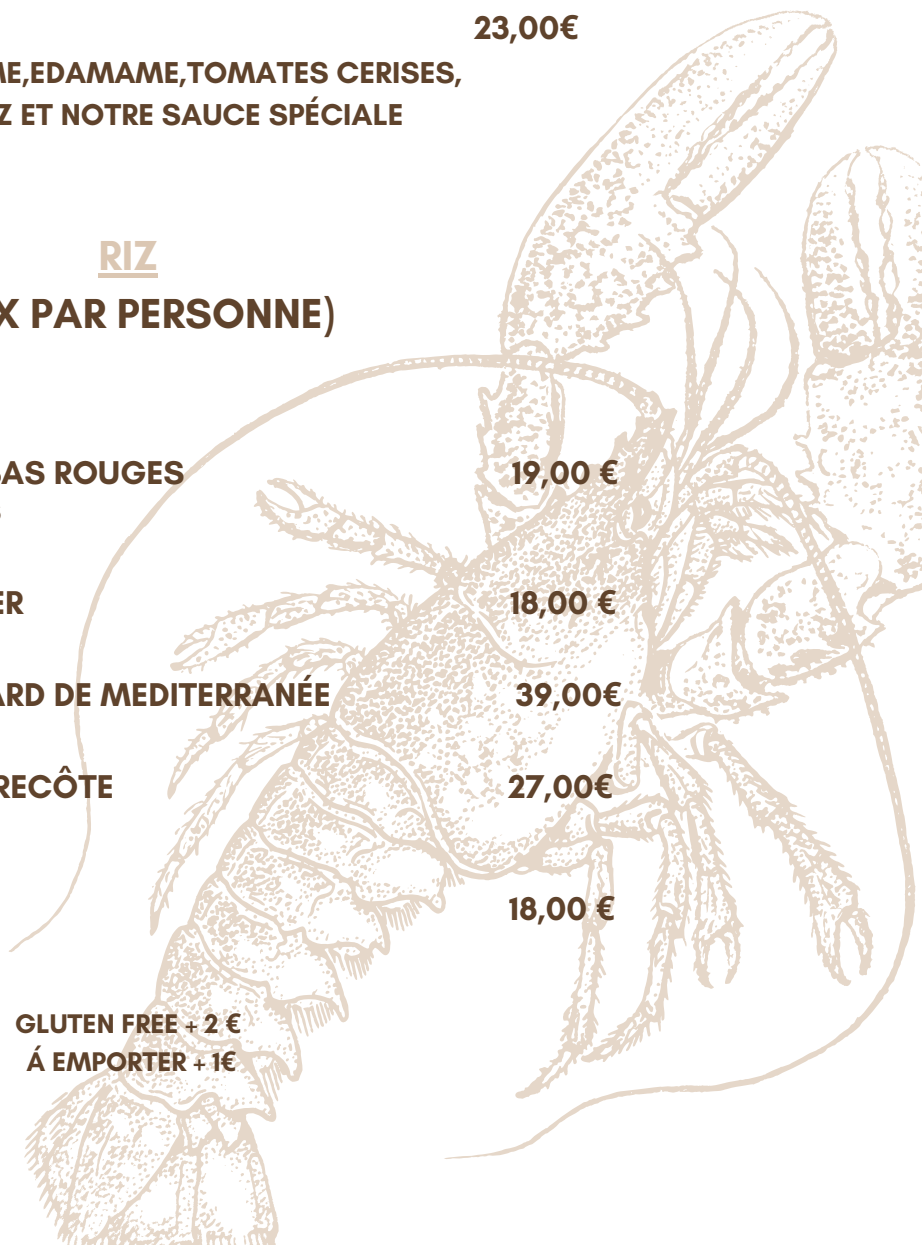
1.3.4.7.11 FIDÉUA DE FRUITS DE MER 18,00 €

1.3.4.7.11 RIZ CRÉMEUX AU HOMARD DE MEDITERRANÉE 39,00€

1.3 RIZ AUX MOELLE ET ENTRECÔTE 27,00€
DE BOEUF MATURÉ

1.3 RIZ CAMPAGNARD 18,00 €
AU POULET ET LÉGUMES

GLUTEN FREE + 2 €
À EMPORTER + 1€



PESCADOS

1.5.11 **SOLE MEUNIÈRE** 34,00 €
CUISINE TYPIQUE FRANÇAISE: PANÉ À LA FARINE,
FRIT AU BEURRE AVEC CITRON ET PERSIL HACHÉ

1.4.5.11 **RAGOÛT DE BAUDROIE AUX FRUITS DE MER.** 28,50 €
MINIMUM 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE

11 **LONGE DE THON ROUGE GRILLÉE.** 29,00 €

ACCOMPAGNEMENT INCLUS
PATATE DOUCE+ 2.00€

VIANDES

FILET DE BOEUF. 29,50 €

ENTRECÔTE DE BOEUF. 28,00 €

1.8.10 **STEAK TARTARE** 32,00 €

1.3.5.10 **DOBLE BURGER 100 ANGUS** 21,00 €
220 GR DE VIANDE ANGUS DANS UN PAIN BRIOCHÉ, BACON, CHEDDAR
OIGNON CARAMÉLISE, SAUCE BURGER(SMOKEY BACONNAISE)

1.10 **ESCALOPE MILANAISE AVEC OEUF POCHÉ.** 22,00 €
VIANDE DE VEAU PANÉE, PASSÉE DANS L'OEUF AT LA CHAPELURE

SAUCES: CÈPE, GORGONZOLA
ET POIVRE.
3,50€

ACCOMPAGNEMENT INCLUS
PATATE DOUCE + 2.00€

PASTA FRESCA

1 **SPAGHETTI BOLOGNAISE(BOEUF)** 17,00 €

1.5.10 **SPAGHETTI CARBONARA** 22,00 €

1.5.10 **RAVIOLI (QUADRO) DE RABO DE TORO.** 21,00€

1.3.5.10 **PINSA ROMANA.**
C'EST UN TYPE DE PAIN ITALIEN DE FORME OVALE DONT LES
INGRÉDIENTS SONT LA FARINE DE BLÉ, DE RIZ ET DE SOJA.

MARGHERITA(TOMATE,QUESO,ALBAHACA) 16,50€

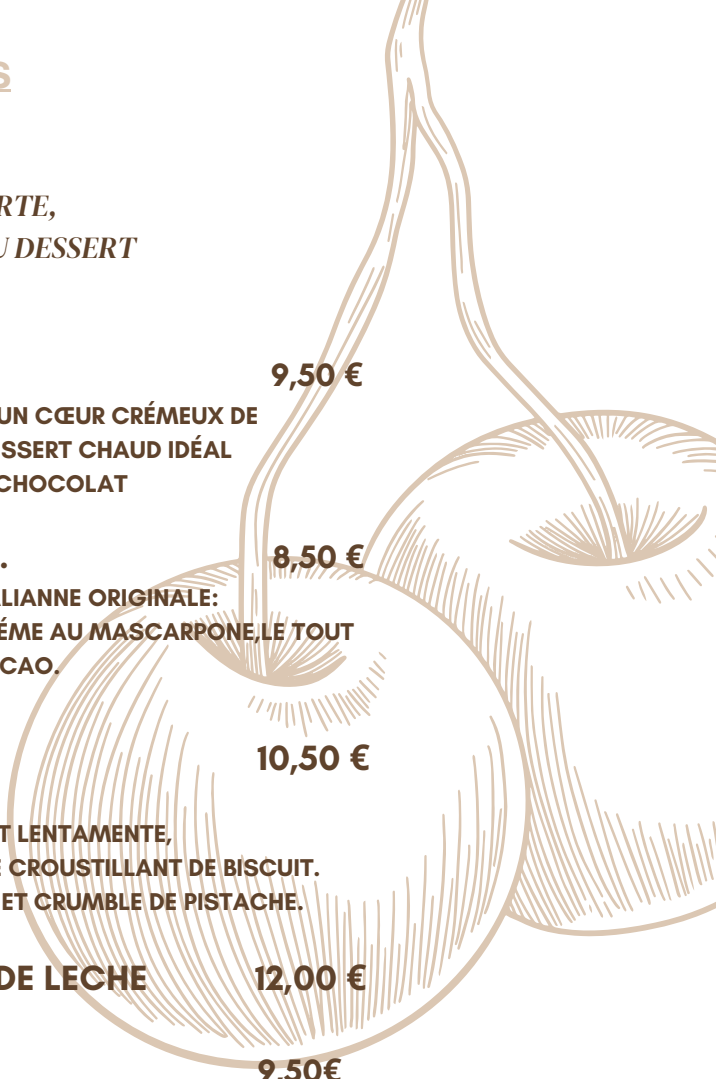
MORTADELA Y PISTACHO 19,00€

CARBONARA 21,00€

BURRATA,PESTO,TOMATES CHERRY 19,00€

DESSERTS

*LA VIE EST COURTE,
PROFITE TOJOURS DU DESSERT*

- 
1. **SOUFFLÉ AU CHOCOLAT BLANC** 9,50 €
SOUFFLÉ LÉGER ET MOELLEUX AVEC UN CŒUR CRÉMEUX DE CHOCOLATE BLANC FONDU. UN DESSERT CHAUD IDÉAL POUR LES AMATEURS DE CHOCOLAT
- 1 **TIRAMISU (PORTION INDIVIDUALE).** 8,50 €
PRÉPARÉ SELON UNE RECETTE ITALIANNE ORIGINALE:
BISCUITS SAVOIRDI, CAFÉ ET DÉLICATE CRÈME AU MASCARPONE, LE TOUT SAUPOUDRÉ DE CACAO.
- 1.5.10 **CHEESECAKE AU FOUR** 10,50 €
2 OPTIONS:
1. CHEESECAKE CRÉMEUX CUIT LENTAMENTE, SERVÉ AVEC DULCE DE LECHE ET CRUMBLE CROUSTILLANT DE BISCUIT.
2. AVEC CRÈME DE PISTACHE SICILIENNE ET CRUMBLE DE PISTACHE.
- 1.5.10 **CRÊPES AU NUTELLA OU DULCE DE LECHE** 12,00 €
- 1 **"CUPOLINO TORRENE".** 9,50 €
NOUGAT RECOUVRE D'UN GLAÇAGE À LA PISTACHE.
UN DESSERT DÉLICIEUX QUI COMBINE LA DOUCEUR DU NOUGAT AVEC LA SAVEUR INTENSE DE LA PISTACHE.
- 1.5.10 **MILHOJA "EL MINARETE"**
CROUSTILLANTES COUCHES DE PÂTE FEUILLETÉE GARNIES DE CRÈME PÂTISSIÈRE, CRÈME FOUETTÉE ET CANNELLE, AVEC TOPPING AU TOFFE ET GLACE AU CHONIX.
- AVEC GLACE VANILLE/CHOCOLAT** 10,50 €
AVEC GLACÉ AU TURRÓN 12,50 €
- 1.5 **BOULE DE GLACÉ** 4,50 €
VAINILLE, TUROOÓN, CHOCOLAT
- 1.5 **COULANT AU CHOCOLAT AVEC CHANTILLY.** 7,50 €
SANS GLUTEN

1. GLUTEN / 2. FRUTOS SECOS / 3. CÉREALES / 4. CRUSTACEOS / 5. LACTEOS
6. SESAMO / 7. MOLUSCOS / 8. MOSTAZA / 9. NUECES / 10. HUEVOS / 11. PESCADO
12. SOJA / 13. CACAHUETES / 14. SULFITOS
TOUS LES PLATS PEUVENT CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES.

TOUS LES JOURS

HAPPY HOUR

DE 17 A 19 HS.

PINTE 2,50€

COCKTAILS ;6,00€

MOJITO

PIÑA COLADA

GIN TONIC

APEROL SPRITZ

NACHOS 6,50€

FRITES AU FROMAGE ET

AU BACON 4,50€

FRITES AU CARBONARA 6,50€

SANDWICH MIXTE

(JAMBON ET FROMAGE) 3,50€

