

TAPAS

Chips de patate douce en tempura au pesto et grenade	9,35	Les classiques pommes de terre épicées	8,50
Tempura-battered sweet potato chips with pesto and pomegranate		The classic spicy potatoes	
Petits calmars farinés et frits	13,00	Œuf frit aux pommes de terre et copeaux de jambon ibérique	10,50
Batter fried baby squid		Fried egg with potatoes and shaved Iberian ham	
Crevettes grillées	14,50	Croquettes de jambon (pièce)*	2,75
Grilled shrimp		Iberian ham croquettes (piece)*	
Beignets de calmars	19,50	Croquettes de cèpes (pièce)*	2,75
Battered squid rings		Mushroom croquettes (piece)*	
Poulpe à la galicienne	21,00	Croquettes de crevettes (pièce)*	2,75
Galician octopus		Shrimp croquettes (piece)*	
Jambon de porc ibérique nourri au gland coupé à la main	23,00	Beignets de morue effilée	9,50
Hand-shaved Iberian acorn-fed pork ham		Shredded salt cod fritters	
Pain plat à la tomate	5,50	Salade Olivier à la mayonnaise d'agrumes	9,00
Tomato-rubbed flatbread		Olivier salad with citrus mayonnaise	

RIZ ET PÂTES / RICE AND PASTA

Paella de légumes grillés à la sauce romesco	21,50	Spaghetti Nero au pesto citron, petites crevettes et moules	18,20
Grilled vegetable paella with romesco sauce		Spaghetti Nero with lemon pesto, baby shrimp and mussels	
Paella de montagne aux saucisses et travers de porc et champignons	24,30	Fideuà aux calmars, crevettes, moules et aioli	23,00
Mountain paella with pork rib and sausages and mushrooms		Squid, shrimp and mussel fideuà with aioli	
Paella aux fruits de mer avec crevettes, calmars et moules	28,50	Macaroni Sanmartí de Caldes au choix:	17,50
Seafood paella with shrimp, squid, and mussels		Sanmartí macaroni from Caldes to taste:	
		• Pesto / Pesto	
		• Bolognaise classique / Classic Bolognese	
		• À la catalane, béchamel, bacon et champignons de Paris / Catalan-style, béchamel, bacon and champignons	

Les prix sont en Euros avec 10 % de TVA incluse
Prices are in Euros with 10% of VAT included

Consommation minimale obligatoire (plat et boisson) / Mandatory minimum consumption (dish and drink)

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau notifiqueu-ho al nostre personal i sol·liciti la carta d'al·lèrgens. X
*Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo a nuestro personal y solicite la carta de alérgenos



ENTRÉES ET SALADES / STARTERS AND SALADS

Crème de potiron à la sauce yaourt à l'aneth, graines de potiron et croûtons Cream of pumpkin soup with dill yogurt sauce, pumpkin seeds and croutons	12,50	Salade de burrata au pesto, roquette, figues et fraises à la réduction de vinaigre balsamique Burrata salad with pesto, rocket, figs and strawberries with balsamic vinegar reduction	16,50
Salade César au poulet, fromage parmesan, œuf dur et bacon Caesar salad with chicken, Parmesan cheese, hard-boiled egg and bacon	17,70	Salade de grosses crevettes, avocat et mangue à la sauce cocktail avec une touche de poivre de Cayenne Mango, avocado and prawn salad with cocktail sauce with a touch of cayenne	18,20

VIANDES ET POISSONS / MEAT AND FISH

Seiche grillée à l'ail et au persil sur un lit de légumes, courgettes, carottes et haricots verts <i>Grilled cuttlefish with garlic and parsley on a bed of vegetables, zucchini, carrot and green beans</i>	21,00	Entrecôte de bœuf de la ferme La Bassola, grillée, sauce au poivre vert, pomme de terre au four et poivron vert Grilled La Bassola beef ribeye, green pepper sauce, baked potato and green pepper	27,70
Turbot à la braise avec sauce piparra et câpres, purée de pommes de terre et pak choy Grilled turbot with caper and chili pepper sauce, mashed potatoes, and pak choi	33,40	Burger de bœuf dans un petit pain brioché avec du bacon, fromage, tomate, mayonnaise, concombre et laitue et ses frites Beef burger in brioche bun with bacon, cheese, tomato, mayonnaise, cucumber and lettuce with fries	22,30
Steak juteux de porc ibérique grillé avec légumes et sauce chimichurri Grilled iberian pork skirt steak with vegetables and chimichurri sauce	23,00		

NE PARTEZ PAS SANS GOÛTER À NOS DESSERTS!!

DON'T LEAVE WITHOUT TRYING OUR DESSERTS!!

Croissant croustillant au chocolat Guanaja 70%, huile d'olive et sel de Maldon Crispy croissant with chocolate Guanaja 70%, olive oil and Maldon salt	8,75	Cheesecake aux fruits des bois Wild berry cheesecake	8,75
Crème caramel à la vanille de Madagascar et noix de pécan caramélisées avec nata <i>Crème caramel with Madagascar vanilla, candied pecans and cream</i>	7,90	Gâteau d'Alaska (Glace vanille, fraise et meringue) Alaska cake (vanilla ice cream, strawberry, and meringue)	8,90
Fruit de saison coupé Sliced seasonal fruit	6,80	Truffes au chocolat noir (4 pièces) Black chocolate truffles (4 pieces)	4,00

Les prix sont en Euros avec 10 % de TVA incluse
Prices are in Euros with 10% of VAT included

Consommation minimale obligatoire (plat et boisson) / Mandatory minimum consumption (dish and drink)

*Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, veuillez demander à notre personnel de vous fournir le tableau des allergènes.

*Should you have food allergies or intolerances, please ask our staff for the allergen chart.