

TAPAS

Tempura d'aubergine au miel et à la grenade Aubergine tempura with honey and pomegranate	7,50	Les classiques pommes de terre épicées The classic spicy potatoes	8,50
Pain plat aux légumes grillés, ventrèche de thon, piment basque et câpron <i>Roasted vegetable flatbread with tuna belly, Basque chili pepper and caper berry</i>	8,00	Œuf frit aux pommes de terre et copeaux de jambon ibérique Fried egg with potatoes and shaved Iberian ham	9,50
Cône d'anchois frits Fried anchovy cone	8,50	Croquettes de jambon ibérique Iberian ham croquettes	9,00
Crevettes grillées Grilled shrimp	14,50	Croquettes de cèpes Porcini mushroom croquettes	9,50
Anchois de L'Escala et son pain plat L'Escala anchovy and flatbread	12,00	Beignets de morue effilée Shredded salt cod fritters	9,50
Jambe de poulpe grillée à la purée de patate douce Grilled octopus leg with mashed sweet potatoes	21,00	Salade Olivier à la mayonnaise d'agrumes Olivier salad with citrus mayonnaise	9,00
Jambon de porc ibérique nourri au gland coupé à la main Hand-shaved Iberian acorn-fed pork ham	22,00	Beignets de calmars Battered squid rings	19,50
		Pain plat à la tomate Tomato-rubbed flatbread	5,50

ASSORTIMENT DE TAPAS ASSORTED TAPAS

Jambon ibérique et son pain plat à la tomate, pommes de terre épicées, anchois frits, salade Olivier à la mayonnaise d'agrumes, croquettes de jambon ibérique

Iberian ham and tomato-rubbed flatbread, spicy potatoes, fried anchovy, Olivier salad with citrus mayonnaise, Iberian ham croquettes

26,50

ENTRÉES ET SALADES / STARTERS AND SALADS

Gaspacho andalou aux dés de légumes et croûtons Andalusian gazpacho with chopped vegetables and croûtons	12,50	Salade de grosses crevettes, avocat et mangue à la sauce cocktail Mango, avocado and prawn salad with cocktail sauce	18,00
Salade de pommes de terre, asperges et œuf dur à la vinaigrette de truffe noire <i>Asparagus, hard-boiled egg and potato salad with black truffle vinaigrette</i>	14,00	Salade César au poulet et fromage parmesan Caesar salad with chicken and Parmesan cheese	17,00

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

Consommation minimale obligatoire/ Mandatory minimum consumption

IV

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'allergègens.
*Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo a nuestro personal y solicite la carta de alérgenos

RIZ ET PÂTES / RICE AND PASTA

Paella valencienne (poulet, lapin, haricot vert, haricot blanc et poivron rouge) 22,50
Valencian paella (chicken, rabbit, green bean, white bean and red sweet pepper)

Paella de légumes grillés à la sauce romesco 21,50
Grilled vegetable paella with romesco sauce

Paella de montagne aux saucisses et travers de porc et champignons 23,00
Mountain paella with pork rib and sausages and mushrooms

Paella aux fruits de mer 28,50
Seafood paella

Fideuà aux calmars, crevettes, moules et aioli 23,00
Squid, shrimp and mussel fideuà with aioli

Macaroni Sanmartí de Caldes au choix: 17,50
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

VIANDES ET POISSONS / MEAT AND FISH

Boudins blanc et noir de porc grillés aux haricots blancs DO Ganxet et bacon 19,50
Grilled pork sausage and blood sausage with DO Ganxet white beans and bacon

Seiche grillée à l'ail et au persil sur un lit de légumes, courgettes, carottes et haricots verts 21,00
Grilled cuttlefish with garlic and parsley on a bed of vegetables, zucchini, carrot and green beans

Cabillaud à la ratatouille et œuf dur 26,50
Cod with ratatouille and hard-boiled egg

Entrecôte de bœuf de la ferme La Bassola, grillée, sauce au poivre vert, pomme de terre au four et poivron vert 27,50
Grilled La Bassola beef ribeye, green pepper sauce, baked potato and green pepper

Burger de bœuf dans un petit pain brioché avec du bacon, fromage, tomate, mayonnaise, concombre et laitue et ses frites 21,00
Beef burger in brioche bun with bacon, cheese, tomato, mayonnaise, cucumber and lettuce with fries

DESSERTS

Pain brioché au chocolat, huile d'olive et sel de Maldon 8,75
Brioche bread with chocolate, olive oil and Maldon salt

Crème caramel à la vanille de Madagascar et noix de pécan caramélisées avec nata 8,75
Crème caramel with Madagascar vanilla, candied pecans and cream

Fruit de saison coupé 8,75
Sliced seasonal fruit

Cheesecake aux fruits des bois 8,75
Wild berry cheesecake

Fromage blanc au miel, noix et amandes 8,75
Cottage cheese and honey with walnuts and almonds

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

Consommation minimale obligatoire/ Mandatory minimum consumption

IV

*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.