



Para llevar / Pour emporter / Take away

## Sopa

SOUPES - SOUPS

### Gaspacho - 12

Gaspacho

Gaspacho

## Embutidos

CHARCUTERIE ESPAGNOLE - SPANISH CHARCUTERIE

### Mixta Ibérica

Chorizo et salchichón ibérico, jamón Serrano

(20 gr de chaque / 20 gm of each) - 32

## Crudo / Frio

CRUS - RAW BAR

### Ceviche de pescado - 18

Ceviche de poisson

Fish ceviche

### Carpaccio de salmon, ensaladilla de legumbres y vinagreta citrica - 18

Carpaccio de saumon, salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes

Salmon carpaccio, crunchy vegetable salad, citrus dressing

## Ensaladas

SALADES - SALADS

### Ensaladilla de tomate y sandia, vinagreta de jerez- 14

Salade de tomates et melon d'eau, vinaigrette de xérès

Tomato and watermelon salad, sherry vinaigrette

### Ensaladilla de pulpo - 22

Salade de pieuvre

Octopus salad

## Buñuelos y croquetas

BEIGNETS ET CROQUETTES - FRITTERS AND CROQUETTES

### Buñuelos de bacalao, alioli de azafrán - 14

Beignets de morue et aioli au safran

Cod fritters and saffron aioli

### Buñuelos de marisco - 20

Beignets de homard et crevettes

Lobster and shrimp fritters

### Croquetas de jamón Ibérico - 16

Croquettes de jambon ibérique

Iberian ham croquettes

## Tapas

### Patatas bravas - 10

Frites maison, sauce Brava, aioli

Homemade fries, Brava sauce, aioli

### Almejas a la ajillo, vino blanco y cilantro - 18

Palourdes à l'ail, vin blanc et coriandre

Clams with garlic, white wine and coriander

### Gambas al ajillo - 24

Crevettes tigrées à l'ail et piment d'Espelette

Garlic and Espelette pepper tiger shrimp

### Pulpo a la gallega -1/4-22, ½- 45, entier/ full -90

Pieuvre grillée, huile pimentée, pommes rattes, salade d'oignon et persil

Grilled octopus, pimento oil, fingerling potatoes, parsley and onion salad

### Dados de Solomillo a la pimienta negra - 22

Mignons de filet de bœuf au poivre noir

Chunks of beef tenderloin with black pepper

### Hamburguesa de langosta, patatas bravas - 30

Hamburger de homard, patatas bravas

Lobster hamburger, patatas bravas

## Paellas

### Paella de la huerta con setas y huevo- 24

Paella aux champignons et légumes de saison, œuf

Egg, wild mushroom and seasonal vegetable paella

### Paella de mariscos - 38

Paella aux fruits de mer

Seafood paella

### Paella negra - 50

Paella à l'encre de seiche, ½homard, pétoncles,

palourdes et seiches

Squid ink paella, ½ lobster, scallops, clams and cuttlefish

## Josper

Four à bois importé de Barcelone -

Wood oven grill imported from Barcelona

## Pescado

POISSON / FISH

### Dorada - 32

Dorade royale

Gilthead sea bream

## Carne

VIANDES - MEATS

### Picantón al ajillo y limón - 26

Poulet de Cornouaille grillé à l'ail et au citron

Grilled Cornish hen, garlic and lemon

### Chuletón de primera de la granja Eumatimi - 58

Faux filet, ferme Eumatimi 14oz

Prime ribeye, Eumatimi Farm 14oz

## Acompañates

LES A COTES / SIDE ORDERS

### Patatas bravas - 10

Frites maison, sauce Brava, aioli

Homemade fries, Brava sauce, aioli

### Legumbres - 10

Légumes

Vegetables

## Postre

DESSERT - DESSERT

### Chocolate, pan, aceite de oliva y flor de sal - 10

Ganache de chocolat, croûtons, huile d'olive et fleur de sel

Chocolate ganache, croutons, olive oil and fleur de sel

### Churros con dulce de leche, azucar y canela- 10

Churros au dulce de leche, sucre et cannelle

Churros with dulce de leche, cinnamon sugar

### Pastel de queso a la fruta de la pasión- 12

Gâteau au fromage à la fruit de la passion

Passion fruit cheese cake

### Frutas crudas Ibérica- 12

Les fruits Ibérica

Ibérica fruits