

TAPAS / A GRIGNOTER

L'Escala Anchovies <i>Anchois de L'Escala</i>	17,00	Small Telline Clams with Chopped Garlic and Parsley <i>Palourdes à L'Ail et au Persil Haché</i>	18,00
Smoked Sardine Fillet on Ciabatta with Tomato <i>Lingot de Sardines Fumées sur Pain de Verre avec Tomate</i>	6,00	Cod Fritters with Black Garlic Mayonnaise <i>Beignets de Morue avec Mayonnaise à l'Ail Noir</i>	14,00
Acorn-fed Spanish Ham <i>Assiette de Jambon de Bellota</i>	21,00	Grilled Garlic Prawns <i>Gambas Grillées à l'Ail</i>	21,00
Our 'Patatas Bravas' <i>Nos Patatas Bravas</i>	8,00	Andalusian Style Squid <i>Calamars à l'Andalouse</i>	18,00
Home-made Croquette Selection (Cod, Iberian Ham, Spinach with Gorgonzola and Pear) <i>Assortiment de Croquettes Faites Maison (Morue, Jambon Ibérique, Épinards au Gorgonzola et Poire)</i>	13,00	Escamara Fried Assortment (Fish, Baby Squid and Squid) <i>Friture Escamara (Petits Poissons, Encornet, Calamar)</i>	22,90
Iberian Ham Croquettes (6 uds) <i>Croquettes de Jambon Ibérique (6 uds)</i>	14,00	 Grilled Mussels <i>Moules Grillées</i>	15,00
Padrón Peppers <i>Piments Padrón</i>	8,50	Tuna Tartare with Avocado <i>Tartare de Thon à l'Avocat</i>	18,00
Galician Style Octopus and Potato <i>Poulpe 'a Feira con Cachelo'</i>	23,00	Clams in Green Sauce <i>Palourdes à la Sauce Verte</i>	28,00
		Chicken Fingers with Fench Fries <i>Chicken Finger avec Frites</i>	14,00
		 Coca Bread with Garland Tomato <i>'Pain' de Verre avec Tomate et Ail</i>	3,90

SALADS / SALADES

SUBTLETY / LE SUBTIL Tuna Belly, Tomato, Spring Onion, and Vinaigrette <i>Ventrèche de Thon, Tomato, Oignon Tendre et Vinaigrette</i>	14,00	SHOPSKA Tomato, Cucumber, Feta Cheese, Onion, Pepper <i>Tomate, Concombre, Feta, Oignon, Poivron</i>	13,00
ITALIAN FRESHNESS / FRAÎCHEUR ITALIENNE Burrata Buffalo (200g), Tomato Compote, Canons, Pesto and Dried Nuts <i>Burrata (200g), Confiture de Tomate, Mâche, Pesto et Fruits Secs</i>	19,00	THE BEAUTY / LA BELLE Broad Beans with Ham / <i>Fèves au Jambon</i>	15,00
		Lettuce Hearts with Tuna Belly and Roasted Pepper <i>Cœurs de Laitue avec Ventrèche de Thon et Poivrons Grillés</i>	13,90
		Garden Salad / <i>Salade du Jardin</i>	11,00

PAELLAS & FIDEUÁ / PAELLAS ET FIDEUÁ

Paellas, Rice dishes and Fideuá minimum 2 persons. Prices per Person / *Paella, Riz et Fideua minimum 2 personnes. Prix per personne*

Seafood Paella <i>Paella aux Fruits de Mer</i>	21,90	Brothy Rice with Lobster <i>Riz au Homard</i>	37,00
Sea and Mountain Paella <i>Paella Mer et Montagne</i>	22,50	Cod and Artichoke Paella <i>Paella à la Morue et aux Artichauts</i>	21,50
Vegetarian Paella <i>Paella Végétarienne</i>	18,00	Black Rice <i>Riz Noir</i>	21,00
Perelada Seafood Paella without shells <i>Paella Perelada</i>	21,00	Fideuá with Alioli <i>La Fideuá</i>	19,00

 Grilled by **Josper**
HORNOS BRASA
Autentica BBQ con carbón vegetal

FRESH MARKET FISH / POISSONS DU MARCHÉ

JOSPER GRILLED / À LA BRAISE JOSPER

Whole Sea Bass (For 2 persons. Price per person) <i>Loup Entier (Pour 2 personnes. Prix per personne)</i>	25,00	Turbot / <i>Turbot</i>	29,00
Whole Sea Bream (For 2 persons. Price per person) <i>Daurade Entier (Pour 2 personnes. Prix per personne)</i>	24,00	Salmon / <i>Saumon</i>	22,50
Longline Hake / <i>Merlu de Palangre</i>	21,00	Galician Sardines / <i>Sardines de Galice</i>	16,00
		Cod with Alioli Mousseline <i>Morue avec Mousseline d'Aioli</i>	24,90

GRILL / AU GRIL

Razor Clams <i>Couteaux</i>	24,00	Red Prawns (200g) <i>Crevette Rouge (200g)</i>	40,00
Crayfish <i>Langoustines</i>	25,50	Tuna Tataki <i>Tataki de Thon</i>	21,00
Fresh Cuttlefish with Garlic and Parsley <i>Seiches Fraîches a l'Ail et au Persil</i>	17,90	Beach Squid <i>Encornet de Plage</i>	19,00

All our fish dishes are served with a side dish / *Tous nos poissons sont servis avec un accompagnement*

MEATS / LA VIANDE


JOSPER GRILLED / À LA BRAISE DU JOSPER

Beef Tenderloin 200g / <i>Dés de Steak de Surlonge 200g</i>	34,00	Beef Cheek in Wine <i>Joue de Boeuf au Vin</i>	24,00
Veal Entrecôte 350g / <i>Entrecôte 350g</i>	28,00	Home-made Catalan Sausage with Sant Pau White Beans <i>Butifarra élaborée par nos soins avec Haricots de Sant Pau</i>	16,00
Gastronomic Hamburger 200g <i>Hamburger Gastronomique de 200g</i>	18,00		
Iberian Secret 250g / <i>Secret ibérique 250g</i>	23,00		

SUGGESTIONS / SUGGESTIONS


SEAFOOD PLATTER: Crayfish, Shrimps, Mussels, Razor Clams, Clams and Prawns 40,00
PLATEAU DE FRUITS DE MER: Langoustines, Grosses Crevettes, Moules, Couteaux, Palourdes et Gambas

Monkfish Suquet Stew with Clams / *Suquet de Lotte aux Palourdes* 32,00

 Grilled Octopus Tentacle / *Patte de Poulpe Grillé* 23,90

Chef's Whim (Fish & Chips) / *Le Caprice du Chef (Cubes de Poisson Frits)* 14,00

 Pulled Pork Burrito with Apple and Chilli Sauce / *Burrito de Pulled Pork aux Pomes et Sauce Chili* 12,90

 Donostierra-Style Hake Nape (For 2 persons. Price per person) 23,50
Tate de Merlu a la Donostierra (Pour 2 personnes. Prix per personne)

Galician Oysters (each) / *Huîtres de Galice (unité)* 6,00

 Grilled Artichokes with Romesco / *Artichauts Grillés au Romesco* 14,90

Fish Soup / *Soupe de Poisson* 12,00

Dashed Eggs with Squid, Guanciale and Black Garlic / *Œufs Etoiles aux Calamars, Guanciale et Ail Noir* 16,90

Salt-baked Fish of the Day (For 2 persons. Price per person) / *Poisson du Jour au Sel (Pour 2 personnes. Prix per personne)* 29,50

Please notify the person who takes your order if you have any **food allergies or intolerances**
Veillez aviser la personne à prendre note si vous avez des allergies o des intolérances