TAPAS / A GRIGNOTER

L'Escala Anchovies / *Anchois de L'Escala*		18,70
Smoked Sardine Fillet on Ciabatta with Tomato *Lingot de Sardines Fumées sur Pain de Verre avec Tomate*		7,60
Nachos with 'Pico de Gallo' Sauce and Guacamole *Nachos avec Sauce 'Pico de Gallo' et Guacamole*		15,90
Acorn-fed Spanish Ham / *Assiette de Jambon de Bellota*		25,50
Our 'Patatas Bravas' / *Nos Patatas Bravas*		8,00
Croquetas de Espinacas, Pera y Gorgonzola *Croquettes d'Épinards au Gorgonzola et Poire*	Each/ *Pièce*	2,40
Iberian Ham Croquettes *Croquettes de Jamon Ibérique*	Each/ *Pièce*	3,00
Padrón Peppers / *Piments Padrón*		8,50
Galician Style Octopus and Potato *Poulpe 'a Feira con Cachelo'*		27,50
Small Telline Clams with Chopped Garlic and Parsley *Palourdes à L'Ail et au Persil Haché*		22,50
Cod Fritters with Black Garlic Mayonnaise *Beignets de Morue avec Mayonnaise à l'Ail Noir*		15,80
Grilled Garlic Prawns / *Gambas Grillées à l'Ail*		24,50
Baby Squid, Andalusian Style or Grilled *Calamars 'Baby' à la Andalouse ou Grillés*		23,50
Andalusian Style Squid / *Calamars à la Andalouse*		23,50
Escamarla Fried Assortment (Fish, Baby Squid and Squid) *Friture Escamarla (Petits Poissons, Encornet, Calamar)*		26,10
Grilled Mussels / *Moules Grillées*		16,50
Clams in Green Sauce / *Palourdes à la Sauce Verte*		28,00
Grilled Scallops with Garlic and Parsley *Coquilles Saint-Jacques Grillées à l'Ail et au Persil*		16,90
Grilled Eggplant with Hummus and Feta Cheese *Aubergine Grillée au Houmous et au Fromage Feta*		12,90
Grilled Artichokes with Romesco Sauce *Artichauts Grillés à la Sauce Romesco*		15,90
Grilled Asparagus with Romesco Sauce *Asperges Grillés à la Sauce Romesco*		15,50
Our Russian Salad with Prawns *Notra Salade Russe aux Crevettes*		15,50
Chicken Fingers with Fench Fries *Chicken Finger avec Frites*		18,50
Coca Bread with Garland Tomato and Garlic *Pain de Coca avec Tomate et Ail*		3,90

SALADS / SALADES

THE MEDITERRANEAN / *LA MEDITERRANÉE*

Tuna Belly, Tomato, Spring Onion and Avocado — 15,80
Ventrèche de Thon, Tomate, Oignon et Avocat

ITALIAN FRESHNESS / *FRAÎCHEUR ITALIENNE*

Burrata (200g), Tomato Compote, Canons, Pesto and Dried Nuts — 21,00
Burrata (200g), Confiture de Tomate, Mâche, Pesto et Fruits Secs

SHOPSKA

Tomato, Cucumber, Feta Cheese, Onion, Pepper — 15,90
Tomate,Concombre, Feta, Oignon, Poivron

LA BELLA

Escalivada (Roasted Mediterranean Vegetables) with Goat Cheese and Wild Asparagus — 17,50
Escalivada (légumes grillés) au Fromage de Chèvre et Asperges Sauvages

CAESAR SALAD / *SALADE CÉSAR*

Lettuce, Mixed Salad Greens, Four-cheese Blend, Caesar Dressing, Croutons, Parmesan Cheese and Crispy Chicken — 18,90
Laitue, Mesclun, Mélange de Quatre Fromages, Sauce César, Croûtons, Parmesan et Poulet Croustillant

PAELLAS & FIDEUÁ / PAELLAS ET FIDEUÁ

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

Seafood Paella / *Paella aux Fruits de Mer*	24,90
Sea and Mountain Paella / *Paella Mer et Montagne*	25,50
Vegetarian Paella / *Paella Végétarienne*	20,00
Free-range Chicken and Vegetable Paella *Paella au Poulet Fermier et Légumes*	23,50
Perelada (Seafood Paella without shells) / *Paella Perelada*	24,50
Brothy Rice with Lobster *Riz au Homard*	40,50
Cod and Artichoke Paella *Paella à la Morue et aux Artichauts*	25,50
Black Rice / *Riz Noir*	24,50
Fideuá / *La Fideuà*	22,50

FRESH MARKET FISH / POISSONS DU MARCHÉ

JOSPER GRILLED / À LA BRAISE JOSPER

Whole Sea Bass 1-1,2kg (for 2 persons) *Loup Entier 1-1,2kg (pour 2 personnes)*	58,00
Fish of the Day *Poisson du jour*	*Market Price* *Prix Selon le Marché*
Donostiarra-style Longline Hake *Merlu de Palangre*	20,50
Turbot / *Turbot (300g)*	31,00
Salmón Supreme / *Suprême de Saumon (250g)*	24,50
Sea Bass Supreme / *Suprême de Bar (600g)*	26,50
Galician Sardines / *Sardines de Galice (350g)*	17,00
Cod with Alioli Mousseline *(200g)* *Morue avec Mousseline d'Aïoli*	26,90
Grilled Octopus Leg / *Cuisse de Poulpe Grillée*	24,50

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

GRILL / AU GRIL

Razor Clams (8 pieces) / *Couteaux (8 pièces)*	26,00
Crayfish 00 (3 pieces) / *Langoustines 00 (3 pièces)*	35,50
Fresh Cuttlefish with Garlic and Parsley *Seiches Fraîches a l'Ail et au Persil*	18,90
Red Prawns *(200g)* *Crevette Rouge*	40,00
Tuna Tataki *Tataki de Thon*	24,50

MEATS / LA VIANDE

JOSPER GRILLED / À LA BRAISE DU JOSPER

Beef Tenderloin / *Dés de Steak de Surlonge (200g)*	36,00
Veal Entrecôte / *Entrecôte (350g)*	29,50
Iberian Pork Pluma / *Pluma ibérique (250g)*	24,50
Gastronomic Hamburger (200g) with Wagyu Beef, Caramelized Onion and Double Cheddar Cheese *Hamburger Gastronomique (200g) avec Bœuf Wagyu, Oignons Caramélisés et Double Cheddar*	18,50
Grilled 'Picantón' with Baked Potatoes *Picantón Grillé avec Pommes de Terre au Four*	24,00
Confit Lamb Shoulder (Josper grilled) *Épaule d'Agneau Confite finie au Josper*	29,90
Home-made Catalan Sausage with Sant Pau White Beans *Butifarra élaborée par nos soins avec Haricots de Sant Pau*	16,00

CHEF RECOMMENDATIONS / RECOMMANDATIONS DU CHEF

SEAFOOD PLATTER (for 2 persons): Crayfish, Shrimps, Mussels, Razor Clams, Clams and Prawns *44,00*
***PLATEAU DE FRUITS DE MER (pour 2 personnes)**: Langoustines, Grosses Crevettes, Moules, Couteaux, Palourdes et Gambas*

Sea Bass Supreme (250g) with Vegetable Ratatouille / *Suprême de Bar (250g) avec Ratatouille de Légumes* *25,50*

Seafood Soup / *Soupe aux Fruits de Mer* *8,50*

Chicken Cannelloni / *Cannellonis au Poulet* *14,50*

PASTA: Pappardelle with Seafood / *Pappardelle aux Fruits de Mer* *18,50*

Galician Oysters (each) / *Huîtres de Galice (unité)* *7,10*

Dashed Eggs with Potatoes, Squid and Garlic and Parsley Sauce *17,50*
Œufs Concassés avec Pommes de Terre, Calamars et Sauce á L'Ail et au Persil

Pulled Pork Burrito with Apple and Chili Sauce / *Burrito Pulled Pork avec Sauce aux Pommes et Chili* *15,90*

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

Grilled by Josper HORNOS BRASA
Autentica BBQ con carbón vegetal

VAT included / TVA inclus