

# OPENING PROMOTION

Take the opportunity to get know our cuisine with

# 15%

Discount on the menu until February 16, 2025.  
Not combinable with other promotions.

## RAW / CRUS

**Guillardeau oyster No. 3. natural (1 u.)**  
Huître Gillardeau n°3 naturelle (1 u.)  
5,10

**Guillardeau oyster No. 3 with  
tomato and citrus ponzu (1 u.)**  
Huître Guillardeau n°3 avec  
ponzu de tomate et agrumes (1 u.)  
5,80


**Balfegó tuna tartare with  
stracciatella and pistachios**  
Tartare de thon Balfegó  
avec stracciatella et pistaches  
22,40

**Sirloin steak tartare with mustard  
hollandaise and blownd bread**  
Steak tartare de faux-filet avec sauce  
hollandaise à la moutarde et pain soufflé  
19,50

**Aged picanha carpaccio with EVOO  
and seaweed bread toasts**  
Carpaccio de picanha maturée avec huile d'olive  
extra vierge et petites tartines de pain à l'algue  
14,90

## STARTERS / ENTRÉES

**Grilled bread with tomato and Picual EVOO**   
Pain grillé avec tomate et huile d'olive extra vierge Picual  
4,00


**Rustic bread roll with artisanal butter**   
(recommended for 2 people)  
Petit pain rustique avec beurre artisanal  
(recommandé pour 2 personnes)  
8,00

**Cantabrian anchovy 00 with EVOO and pepper (1 u.)**  
Anchois du Cantabre 00 avec huile d'olive extra vierge et poivre (1 u.)  
2,90

**Marinated anchovies in Gordal olive  
emulsion and "piparras" (6 u.)**  
Anchois marinés dans l'émulsion  
d'olive Gordal et "piparras" (6 u.)  
12,50

**100% Iberian acorn-fed shoulder Juan Manuel (DO Guijuelo)**  
Épaule de bellota 100% ibérique Juan Manuel (AOC Guijuelo)  
17,90

**Marinated leeks with porcini mushroom meunière,  
hazelnuts and sprouts**  
Poireaux marinés avec meunière de cèpes,  
noisettes et pousses  
10,50

**Artichoke and sunroot in textures salad**   
with spinach, fennel and pine nuts  
Salade d'artichauts et de topinambours en textures,  
épinards, fenouil et pignons  
14,90

**Andalusian-style calamari with "ceviche-inspired" mayonnaise**  
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise "acevichée"  
19,90

**Longline hake marinated and in tempura with  
mayonnaise and pickled onion**  
Merlu de palangre mariné et en tempura  
avec mayonnaise et oignon mariné  
17,60

**Seafood croquettes (4 u.)**  
Croquettes de fruits de mer (4 u.)  
11,20

VAT INCLUDED / TVA INCLUSE

If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter.  
*Si vous avez des allergies ou des intolérance, veuillez en informer le serveur.*

 VEGAN  
VÉGÉTALIEN

 VEGETARIAN  
VÉGÉTARIEN

## FROM THE MARKET / DU MARCHÉ

**Large cockles with iodine-rich shellfish broth  
and crème fraîche**  
Grand coques avec bouillon iodé de mollusques  
et crème fraîche  
19,90

**Bouchot mussels with lemon and rosemary**  
Moules Bouchot avec citron et romarin  
15,50

**National lobster sautéed with fried eggs  
and potatoes (Minimum 2 people)**  
Homard national sauté avec œufs frits  
et pommes de terre (Minimum 2 personnes)  
47,00  
x pers.

**Large red prawn grilled  
or boiled in seawater (1 u.)**  
Crevette rouge grande grillée  
ou bouillie dans de l'eau de mer (1 u.)  
14,00

**Medium red prawn grilled  
or boiled in seawater (1 u.)**  
Crevette rouge moyenne grillée  
ou bouillie dans de l'eau de mer (1 u.)  
7,00

## FROM LAND AND SEA / DE MER ET DE TERRE

**Confited cod loin, calçot vichyssoise  
and artichokes**  
Longe de morue confité, vichyssoise  
de calçots et artichauts  
28,00

**Iberian pork butt with celeriac purée  
and seasonal mushrooms**  
Tête de longe de porc ibérique avec purée de  
céleri-rave et champignons de saison  
28,50

## PAELLAS / PAELLAS

(Min. 2 pers.)

**Red prawn paella**  
Paella de crevette rouge  
29,60

**"Sea and mountain" paella with grilled squid,  
Iberian bacon and porcini mushrooms**  
Paella "mer et montagne" au calamar grillé, bacon  
ibérique et cèpes  
27,50

**Organic vegetable paella** ♻️  
Paella aux légumes bio  
19,50

**Dry or soupy paella with national lobster**  
Paella seche ou en soupe de homard national  
38,00

**Grilled sirloin paella with Padrón peppers**  
Paella de faux-filet de boeuf grillé  
et poivrons de Padrón  
25,40

**Fresh pasta with lobster and red curry**  
Pâtes fraîches aux fruits de mer  
avec homard et curry rouge  
38,00

Price per person  
*Prix par personne*

VAT INCLUDED / TVA INCLUSE

If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter.  
*Si vous avez des allergies ou des intolérance, veuillez en informer le serveur.*

♻️ VEGAN  
VEGÉTALIEN

♻️ VEGETERIAN  
VEGÉTARIEN

## FROM THE EMBER / DU GRILL

**Terra AA beef chop (1.2kg and 500g)**  
Côte de bœuf Terra AA (1.2 kg et 500 g)  
105,00 / 45,00

**Suprema Ancestral beef chop (1.2kg and 500g)**  
Côte de bœuf Suprema Ancestral (1.2 kg et 500 g)  
145,00 / 60,00

**Selection A beef entrecôte (300g)**  
Entrecôte de bœuf Selection A (300 g)  
29,50

**Wild seabass (price per kg)**  
Bar sauvage (prix/kg)  
85,00

**Wild turbot (price per kg)**  
Turbot sauvage (prix/kg)  
98,00

**Supreme of wild fish**  
Suprême de poisson sauvage  
32,50

## SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

**French fries** 🍷  
Frites  
7,00

**Seasonal vegetables** 🍷  
Légumes de saison  
6,00

**Salad** 🍷  
Salade  
6,50

**Wood-fired peppers** 🍷  
Poivrons grillés au bois  
8,00

## DESSERTS / DESSERTS

**Hazelnut coulant with yogurt ice cream** 🍷  
Coulant de noisettes avec glace au yaourt  
10,00

**70% chocolate cake with raspberries** 🍷  
Gâteau au chocolat 70% avec framboises  
9,00

**Our strawberry pavlova** 🍷  
Notre pavlova aux fraises  
9,00

**Artisan cheeses tasting with olive oil jam** 🍷  
Dégustation de fromages artisanaux  
avec marmelade à l'huile d'olive  
16,00

**Ice creams and sorbets** 🍷  
Glaces et sorbets  
7,00

## SEAFOOD AND GRILLED CUISINE *FRESH FROM THE MARKET*

Enjoy our cuisine made with fresh products and the finest ingredients delivered daily from the fish market. Wild-caught fish, seafood, paellas, meats, organic vegetables, and the unique flavor imparted by our grill.

*Savourez notre cuisine élaborée à base de produits frais et des meilleurs ingrédients livrés quotidiennement du marché. Poissons sauvages, fruits de mer, paellas, viandes, légumes bio et la saveur unique apportée par notre grill.*

VAT INCLUDED / TVA INCLUSE

If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter.  
*Si vous avez des allergies ou des intolérance, veuillez en informer le serveur.*

🍷 VEGAN  
VÉGÉTALIEN

🍷 VEGETERIAN  
VÉGÉTARIEN