

**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.*

**RAW / CRUS**

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


**Guillardeau oyster No. 3 with passion fruit (1 u.)**  
Huître Guillardeau n°3 aux fruits de la passion (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 anchovies 00 with EVOO and pepper (4 u.)**  
Anchois du Cantabre 00 avec huile d'olive extra vierge et poivre (4 u.)  
11,60

**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  
12,50

**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

**Grilled lettuce salad with avocado, cherry tomatoes and capers**   
Sucrines grillées avec avocat, tomates cerises et câpres  
12,00

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

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

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

 VEGAN  
VÉGÉTALIEN

 VEGETERIAN  
VÉGÉTARIEN

**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.

## 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

Price per person - *Prix par personne*

**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.)

**Dry or soupy paella with national lobster**  
Paella seche ou en soupe de homard national  
45,00

**Red prawn paella**  
Paella de crevette rouge  
36,00

**Grilled sirloin paella with Padrón peppers**  
Paella de faux-filet de boeuf grillé  
et poivrons de Padrón  
32,50

**"Sea and mountain" paella with grilled squid,  
Iberian bacon and porcini mushrooms**  
Paella "mer et montagne" au calamar grillé, bacon  
ibérique et cèpes  
29,50

**Organic vegetable paella** ♻️  
Paella aux légumes bio  
22,50

**Fresh pasta with lobster and red curry**  
Pâtes fraîches aux fruits de mer  
avec homard et curry rouge  
39,50

Price per person  
*Prix par personne*

♻️ VEGAN  
VÉGÉTALIEN

♻️ VEGETERIAN  
VÉGÉTARIEN

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.*

## 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

**Lurra beef sirloin**  
Filet de bœuf Lurra  
38,00

**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

## Choose a side dish / Choisissez une garniture

**French fries** ♻️  
Frites

**Seasonal vegetables** ♻️  
Légumes de saison

**Salad** ♻️  
Salade

**Wood-fired peppers** ♻️  
Poivrons grillés au bois

## 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

**Puff pastry with pineapple, cream and coconut ice cream** ♻️  
Pâte feuilletée à l'ananas, crème et glace coco  
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

♻️ VEGAN  
VÉGÉTALIEN

♻️ VEGETERIAN  
VÉGÉTARIEN

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.