

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Salade Hippocampe (feuilles d'épinard, mâche, cresson, parmesan, noix, pignons de pin et truffe noire) (8)

Anchois cantabriques avec tomates kumato tranchées, oignons violets et ail (12-13)

Salade de légumes frais avec vinaigrette à l'orange et à la menthe (pois chiches, haricots rouges, céleri, pomme verte, tomate et plantain frite) (4-5-13-14)

Tartare de thon et son assaisonnement au soja, gingembre et sauce miso (6-2-11-13-12)

Esqueixada de morue confite et crevettes rouges marinées aux agrumes (10-11-12-13)

Poulpe à la galicienne Hippocampe (poulpe, pomme de terre du village confite, aioli d'agrumes et paprika doux) (1-11)

Ravioli farcis au foie gras et bolets à la crème de champignons (13-8-1)

Montadito de foie gras aux pommes, oignons caramélisés et réduction de Pedro Ximénez (1-2-13)

LES CLASSIQUES DE TOUJOURS À GRIGNOTER

Calamars à l'andalouse et son aioli à l'encre de seiche (2-11-12)

Crevette frite sauce tartare (2-3-11-12)

Crevettes à l'ail (10-13)

Moules à la sauce marinière (2-12-13-11)

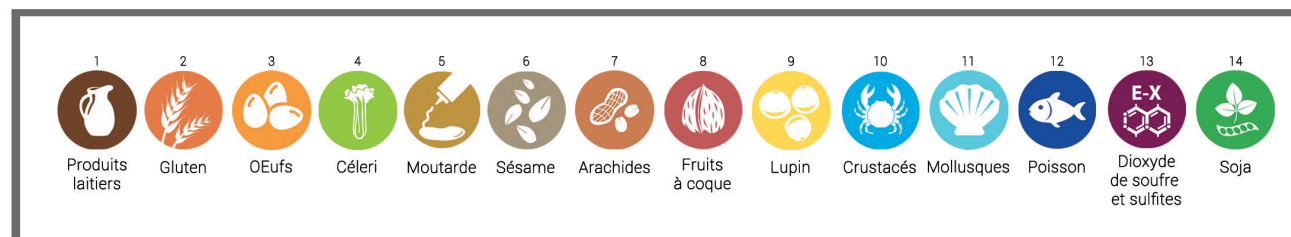
Palourdes au vin blanc (2-12-13-11)

Couteaux à la plancha (11-12)

Piment du Padron (2)

Note: pain supplémentaire 1,25€

PRIX NETS TTC



RIZ (minimum 2 pers. Prix par personne)

Paella de fruits de mer (1-2-3-10-11-12-13-4-14)

Paella mixte viande et fruits de mer sans coquilles (1-2-3-10-11-12-13-4-14)

Paella noire à l'encre de seiche (1-2-3-10-11-12-13-4-14)

PRÉSENTATION D'ASSIETTES DE POISSONS

Grillade de fruits de mer (minimum 2 personnes/prix par personne) (11-12)

Lobster, crevettes rouges, scampi, velvet crabs, razor clams, clams, squid, mussels, corps de crabe et pétoncles

Tataki de thon rouge avec faux couscous de chou fleur, mayonnaise au soja et choux de Bruxelles (6-10-12-13-14)

Longe de merlu, concentré de tomates et gingembre avec purée de pommes de terre violettes (2-5-12-13-14)

Morue confite à l'huile de jabugo, bouillon de légumes et sauté d'edamame (2-4-12-13)

POISSON et FRUITS DE MER

En Fonction du Prix du Marché

Nous avons une grande variété de poissons et fruits de mer pouvant être cuisinés de différentes manières, aussi les conseils de notre personnel spécialisés vous aideront à choisir la meilleure option afin de découvrir et savourer nos produits.

De l'aquarium au grill: Bar, Turbot, daurade, virrey, Rougets.

De notre aquarium: loup de mer, sole meunière, limande de Saint Pierre frite à l'oignon, dorade en tempura.

VIANDES

Quenelles de surlonge, foie gras à la sauce de trompette et purée de truffes (1-2-3-13)

Steak Sashi grillé (950 g environ, 2 personnes) (1-13)

Surlonge de bœuf aux champignons sauvages, quartiers de pomme de terre et sauce hollandaise (1-3-13-14)

Steak tartare (3-12-13)