



CLASSIC TAPAS | LES TAPAS CLASSIQUES

Coca bread with vine tomato Fougasse à la tomate	2,70
Iberian ham Jambon ibérique	16,10
“Bravas” (fried potatoes in spicy sauce) Patates « bravas »	6,90
Squid in ink sauce croquettes (4u) Croquettes de calamars à l’encre (4u)	7,80
Iberian ham croquettes (4u) Croquettes de jambon ibérique (4u)	7,80
Fried calamari Andalusian style with soft wasabi mayonnaise Calamars panés avec mayonnaise au wasabi	11,90
Mussels fisherman style Moules marinières	10,20

SAL MAR TAPAS | TAPAS SAL MAR

Guacamole with "nachos" and "pico de gallo" Guacamole aux nachos et crudités hachées	8,90
Chicken "taco" trio Trio de tacos au poulet	11,50
Crispy prawn skewers with Asian tartar sauce (6u) Brochettes de crevettes croustillantes au tartare asiatique (6u)	11,20
Grilled razor clams with lime zest Couteaux grillés au zeste de citron vert	12,50
Flambéed aubergine with cheese, "sobrassada", honey and sesame Aubergine flambée au fromage, sobrasada, miel et sésame	9,70

GREEN AND FRESH | VERT ET FRAIS

Spinach and avocado salad with our oriental touch Salade d'épinards et d'avocat avec notre touche orientale	10,50
Quinoa tabouleh with cucumber, pickled onion, radishes and yogurt mint sauce Taboulé de quinoa au concombre, oignon mariné, radis et sauce yogourt à la menthe	8,20
Burrata with seasonal tomato, strawberries, arugula and balsamic vinaigrette Burrata aux tomates de saison, fraises, roquette et vinaigrette balsamique	12,50
Octopus carpaccio with black olive oil, dried tomato and spinach sprouts Carpaccio de poulpe à l'huile d'olive noire, tomates séchées et pousses d'épinards	13,50
Traditional "gazpacho" with croutons and minced vegetables Gaspacho traditionnel avec croûtons et crudités hachées	7,50

SEA | MER

Grilled sea bream with vegetables	17,50
Dorade grillée aux légumes	
Salmon tataki with wild rice and teriyaki sauce	18,10
Tataki de saumon avec riz sauvage et sauce teriyaki	
Cod confit, hummus and kale chips	14,80
Morue confite, houmous et chips de chou frisé	

MOUNTAIN | MONTAGNE

Dry aged beef entrecote with fried potatoes and Padrón peppers	21,20
Entrecôte de bœuf maturée avec pommes de terre sautées et petits piments verts	
Black Angus beef burger (150g) with edam cheese, lettuce, tomato and French fries	14,50
Burger de bœuf Black Angus (150g) avec édam, laitue, tomate et frites	
Vegan Heura burger with tomato, lettuce, French fries and miso sauce	13,90
Burger végétarien de protéine de pois avec tomate, laitue, frites et sauce miso	

RICE | RIZ

€/per.

Seafood paella (peeled and deshelled)	20,10
Paella du gentleman (fruits de mer épluchés)	
Black paella with octopus, squid and smoked paprika aioli	19,80
Riz noir au poulpe, calamars et aioli au paprika fumé	
Chef's rice with seasonal ingredients	21,50
Paella du chef aux produits de saison	
"Fideuá" (short noodles paella) with sausage, cuttlefish and Padrón peppers	19,20
Fideuá mer et montagne de saucisses aux seiches et petits piments verts	
Vegetable paella with shiitakes	18,20
Paella aux légumes et shiitakes	

DESSERTS | DESSERTS

Chocolate coulant with vanilla ice cream	5,50
Coulant au chocolat avec glace à la vanille	
Cheesecake with blueberry jam	5,30
Cheesecake à la confiture de myrtilles	
Pineapple with rum and lime with coconut ice cream	4,90
Ananas au rhum et citron vert avec glace à la noix de coco	
"Coca de Llavaneras" (sweet pastry filled with cream)	4,90
Génoise de Llavaneras	
Ice creams and sorbets	4,50
Glaces et sorbets	
Fruit salad	4,50
Salade de fruits	

VAT included - 10% surcharge on the terrace

TVA incluse – Terrasse: supplément de 10%