

Snacks



"Bravas" (fried potatoes with a spice sauce)	4,75 €	4,75 €
"Bravas" (pommes de terres frites accompagnées d'une sauce piquante)		
Our homemade iberian ham croquettes	4,75 €	
Nos croquettes au jambon cru		
Iberian shoulder ham with bread and tomato	18,00 €	
Jambon cru (épaule) servi avec du pain frotté avec de la tomate		
Ewe's ripe cheese served with olive oil and crystal bread	8,00 €	8,00 €
Fromage de brebis vieux accompagné d'huile d'olive et de pain "de vidre"		

Starters / Entrées

Green salad	6,50 €	6,50 €
Salade verte		
Pomegranate salad with goat's cheese and duck ham	7,50 €	6,50 €
Salade de grenade au fromage de chèvre et de jambon de canard		
Roasted vegetable salad with smoked eel "coca" (flatbread)	9,50 €	7,50 €
Salade aux petits légumes pochés et "coca" d'anguille fumée		
Roastbeef salad with tomato confit and cottage cheese in a honey and mustard vinaigrette dressing	9,00 €	
Salade au rosbif de veau, tomates confites, "mató" (fromage frais) et vinaigrette au miel et à la moutarde		
Rocky fish soup with rouille sauce (provençal aioli-like red sauce made of paprika, saffron and garlic)	8,00 €	
Soupe de poisson de roche avec de rouille		
Roast meat cannelloni with almond and truffle bechamel sauce	8,50 €	
Cannelonis au rôti, béchamel aux amandes et aux truffes		

Main courses / Plat Principal

Cod with artichokes in an iberian ham pil-pil sauce	14,50 €	
Morue servie avec un millefeuille aux pommes et à la sauce au ratafia		
Hake with sweet potato and anchovy (menu extra charge 1,50€)	15,00 €	
Bar à la patate douce aux anchois (menu extra charge 1,50€)		
Pork fillet with apple millefeuille and ratafia sauce	12,00 €	
Filet de porc avec un millefeuille aux pommes et à la sauce au ratafia		
Braised veal cheek with buttered potato and porcini mushroom sauce	13,00 €	
Mièlles de veau servi avec des pommes de terre au beurre et arrosé d'une sauce au ceps		
Grilled veal entrecot with potatoes (menu extra charge 2,00€)	16,50 €	
Entrecotte de veau accompagné de pommes de terre (menu supplément 2,00€)		

Desserts / Desserts

Greek yoghurt with red fruit jam	6,00 €	6,00 €
Yaourt grec avec de la confiture aux fruits rouges		
Coconut and mango rock cake	6,00 €	6,00 €
Rocher mangue/coco		
Chocolate ²	6,00 €	6,00 €
Les deux chocolats		
Orange and vanilla cream	6,00 €	6,00 €
Crème à l'orange et à la vanille		
Fruit	6,00 €	6,00 €
Plateau de fruits		

Menu=	Monday to Friday / Lundi au vendredi	19,50 €
	Weekend and holidays / Week-end et jours fériés	21,50 €
1/2 Menu=	Monday to Friday lunch (ask for the special menu) / Lundi au vendredi déjeuner (demander menu spécial)	12,50 €
1 beverage included (water or galss of wine or beer or soft drink) and bread		
1 boisson comprise (de l'eau ou un verre de vin ou une chope de bière ou une boisson fraîche) et du pain		

The menu is for each person (not available to share) / Le menu est par personne (pas per partager)

Food service at the terrace extra charge 1,50€ per person / Le service de la nourriture sur la terrasse supplémemn 1,50€ par personne

Available wholewheat bread and skimmed dairy products / Nous disposons de pain complet et de produits laitiers écrémés

Ask the waiter for allergics / Demander au serveur produits de l'allergie

TAXES INCLUDED / TVA INCLUDE



Dishes adapted for vegetarians (no meet, no fish). For vegan dishes ask the waiter

Plats adaptés aux végétariens (no viande, no poisson). Pour végétalien plats demandez au serveur



Amed
ALIMENTACIÓ MEDITERRÀNIA