

Snacks

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

Starters / Entrées

Green salad Salade verte	6,50 €	✓	
Endive salad with orange, pistachio, cecina (air-cured beef) in a honey and mustard vinaigrette dressing Salade d'endives à l'orange, aux pistaches, à la "cecina" arrosée d'une vinaigrette au miel et à la moutarde	9,00 €		 
Roast veal salad with strawberries, goat cheese and modena vinegar caviar Salade de rosbif de veau avec fraises, fromage de chèvre et caviar de modène	10,00 €		
"Empedrat"(salad with cod), beluga lentils, cherry tomatoes and romesco Pavé de morue aux lentilles beluga, aux tomates cerises confites et à la sauce romesco	9,50 €		 
Pappardelle with meat ragout and idiazabal cheese Pappardelle au ragout de viande et au fromage idiazabal	7,50 €		   
Spring cream with basil and chopped peanut Crème de printemps au basilic et de cacahuète hachées	8,50 €	✓	

Main courses / Plat Principal

Gulthead in a citrus meunière sauce with hazelnut and green beans Daurade à la meunière aux agrumes, aux noisettes et des haricots verts tendres	15,50 €		  
Grilled salmon with miso and teriyaki sauce Saumon grillé avec teriyaki et miso	15,50 €		 
Iberian pork with bean hummus and aromatic herb "chimichurri" sauce Secret ibérique servi avec de l'houmous de haricots en de la sauce "chimichuri" de herbes	13,50 €		
Roasted lamb with peas and mint Rôti d'agneau désossé aux petit pois et à la menthe	14,00 €		
Beef steak with french fried potatoes (supplement 2,00€ to the menu) Entrecôte de bœuf avec de pommes de terre frites (supplément 2.00€ au menu)	15,50 €		

Desserts / Desserts

Greek yoghurt with red fruit jam Yaourt grec avec de la confiture aux fruits rouges	6,00 €	✓	
Black chocolate and lemon mousse Mousse au chocolat noir et au citron	6,00 €	✓	    
Strawberries with whipped cream Fraises chantilly	7,00 €	✓	 
Pistachio éclair with red fruit sorbet Éclair pistache avec sorbet aux fruits rouges	7,00 €	✓	  
Seasonal fruit Plateau des fruits	6,00 €	✓	

Menú	Lunch from monday to friday / Déjeuner de lundi au vendredi	19,50 €
	Nights, weekend and public holidays / Nuits, week-end et jours fériés	21,50 €
	Service at the terrace extra per person / Service sur la terrasse supplément par personne	1,50 €
		TAXES INCLUDED / TVA INCLUSE

Bread and one beverage included (water, glass of wine, beer or soft drink). It is not possible to share the menu

- ✓ Dishes can be adapted for vegetarians (no meat, no fish). For vegan dishes ask the waiter
- Available wholewheat bread and skimmed dairy products. Ask the waiter for allergics

Du pain et une boisson comprise (de l'eau, un verre de vin, une chope de bière ou une boisson fraîche). Le menu es par personne (pas per partager)

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

Nous disposons de pain complet et de produits laitiers écrémés. Demander au serveur produits de l'allergie



Snacks

min. 9 persons - max 18 persons

Bravas (fried potatoes with a spice sauce)
Bravas (pommes de terres frites accompagnées d'une sauce piquante)

Our homemade iberian ham croquettes
Nos croquettes au jambon cru

Gordal olives
Olivas gordal



To start /Pour commencer

Green salad
Salade verte

Endive salad with orange, pistachio, cecina (air-cured beef) in a honey and mustard vinaigrette dressing
Salade d'endives à l'orange, aux pistaches, à la "cecina" arrosée d'une vinaigrette au miel et à la moutarde

Roast veal salad with strawberries, goat cheese and modena vinegar caviar
Salade de rosbif de veau avec fraises, fromage de chèvre et caviar de modène

Spring cream with basil and chopped peanut
Crème de printemps au basilic et de cacahuète hachées



To continue

Grilled salmon with miso and teriyaki sauce
Saumon grillé avec teriyaki et miso

Roasted lamb with peas and mint
Rôti d'agneau désossé aux petit pois et à la menthe

Iberian pork with bean hummus and aromatic herb "chimichurri" sauce
Secret ibérique servi avec de l'houmous de haricots en de la sauce "chimichuri" de herbes

Beef steak with french fried potatoes
Entrecôte de bœuf avec de pommes de terre frites



To finish

Greek yoghurt with red fruit jam
Yaourt grec avec de la confiture aux fruits rouges

Black chocolate and lemon mousse
Mousse au chocolat noir et au citron

Strawberries with whipped cream
Fraises chantilly

Seasonal fruit
Plateau des fruits



Menú =	Included	1	1	1	Lunch from monday to friday / Déjeuner de lundi au vendredi	21,50 €
					Nights, weekend and public holidays / Nuits, week-end et jours fériés	23,50 €
					Service at the terrace extra per person / Service sur la terrasse supplément par personne	1,50 €
						TAXES INCLUDED / TVA INCLUSE

- ✓ Bread and one beverage included (water, glass of wine, beer or soft drink). It is not possible to share the menu
- ✓ Dishes can be adapted for vegetarians (no meat, no fish). For vegan dishes ask the waiter
- ✓ Available wholewheat bread and skimmed dairy products
- ✓ *Du pain et une boisson comprise (de l'eau, un verre de vin, une chope de bière ou une boisson fraîche). Le menu es par personne (pas per partager)*
- ✓ *Plats adaptés aux végétariens (no viande, no poisson). Pour végétalien plats demandez au serveur*
- ✓ Nous disposons de pain complet et de produits laitiers écrémés

