

Entrées Froides

Salade avec copeaux de foie gras

Poivron grillé au thon fumé

Salade composée

Salade de légumes verts et parmesan

Salade d'épinards avec copeaux croquantes de jambon "Joselito"

Sardines à l'escabèche

Salade de morue | Filets de morue fraîche, tomates, huile d'olive

Filet d'anchois du l'Escala sur toast

Jambon cru | Grand Reserve unique Joselito

Salade de mozzarella aux crevettes

Saumon fumé

Terrine de foie gras mi-cuit

Carpaccio de gambas

Carpaccio de thon bleu fin

Carpaccio de Galicien boeuf

Entrées chauds

Croquettes de gambas

Beignets de morue

Poivrons de la région de Padrón

Crevettes au tempura

Calamars à la romaine

Jambes de calamars "à l'andaluse"

Poêlé de langoustines ou de crevettes

Friture de petit poisson

Poulpe façon Galicien

Coquillages

Assortiment de coquillages | sauce du vin blanc avec jambon et d'ail

Clovisses Galicien à la marinière | sauce du vin blanc avec jambon et d'ail

Moules vapeur ou à la marinière | sauce tomates fraîches

Couteaux Galicien plancha

Bulots

Coques Galicien plancha ou vapeur

Soupes

Soupe de poisson

"Caldereta" d'homard de la mer Cantabrique

Gazpacho traditionnel

Merci de nous informer si vous souffrez d'allergies alimentaires.

Paella et pâtes

"Fideua" | Vermicelles cuits dans un fumet de poissons

Paella à l'encre de seiche

Paella de riz "Pelada" | Crustacés pelés

Paella de gros vermicelles

Riz aux légumes

La paella du "Nen" | Le meilleure paella

Paella de espardenyes et artichaut

Riz au homard de la mer Cantabrique

Gros Vermicelles à l'encre de calamar et aux clovisses Galiciens

Pâtes fraîches farcit de fromage et noix aux gambas à l'ail

Poissons et crustacés

Lotte recette Mari avec "Fideua" | Tranches de boudroie sauce tomate nappées d'all i oli

"Zarzuela" | Assortiment de poissons et crustacés, sauce tomates fraîches

Daurade ou loup au gros sel (500 gr.)

Daurade ou loup à la "Donostiarra" (500 gr.) | Sauce au huile d'olive et jus de citron

Daurade ou loup au four (500 gr.) | Cuite avec pommes de terre, tomates, oignons et vin blanc

Lotte au four | Cuite avec pommes de terre, tomates, oignons et vin blanc

Lotte "Orly"

Morue en ratatouille

Merlu à la Basquaise

Tranche de merlu à la "Donostiarra" | Sauce au huile d'olive et jus de citron

Sole à l'orange

Poissons et crustacés grillés

Gambas grillées de la Côte Catalane

Langoustines grilleés ou four

Assortiment de crustacés grillés

Homard de la mer Cantabrique (500 gr.)

Viandes

Filet Galicien plancha ou sauce de poivre

Entrecôte Galicien plancha ou sauce poivre

Pour les enfants

Blanc de poulet au Milanese

Extras

Extra du pain

Brochette de légumes

Moule du ris

Frites