
STARTERS

ENTRÉES

Balfegó red tuna salad Salade de thon rouge Balfegó	22,00 €
Mustard battered chicken salad Salade de poulet pané à la moutarde	14,00 €
Fruity king prawn salad Salade fruitée de grosses crevettes	18,00 €
Prawn carpaccio with pine nuts and garlic oil Carpaccio de gamba et pignons à l’huile d’ail	25,00 €
Smoked salmon tartar with soy and fried egg Tartare de saumon fumé, soja et œuf au plat	19,50 €
Cured Iberian ham from acorn-fed pigs Jambon ibérique bellota (gland) 100%	28,00 €
Crystal bread with tomato and anchovy “00” Pain de cristal à la tomate et aux anchois “00”	4,00€ / un.
Terrine of caramelised micuit foie gras Terrine de foie gras mi-cuit caramélisé	20,00 €
Grilled octopus tentacle, “trinxat” potato, garlic and romesco sauce and poached egg Tentacule de poulpe grillé et trinxat de pommes de terre, aïloli de romesco et œuf poché	26,00 €
Crisp of monkfish and crisps Croustillant de lotte et chips	19,50 €
Andalusian-style squid (chipirones) Chipirons à l’andalouse	16,00 €
Grilled mussels (May to October) Moules à la plancha (mai à octobre)	11,50 €
Sautéed Tarragona little prawn Crevettes de Tarragone sautées	20,00 €

Bread and snack service (per person) Service de pain et collation (par personne)	2,50 €
Bread with tomato Pain à la tomate	5,50 €
White and black bread Kraken Pain blanc et noir Kraken	3,00 €
Hand cut french fries Frites coupées à la main	6,00 €
Gluten-free bread Pain sans gluten	2,20 €
Sauces Sauces	2,00 €

VAT included
IVA Comprise

PASTAS PÂTES

Mediterranean lobster noodles (Minimun 2 persons Nouilles méditerranéennes au homard (Minimum 2 personnes)	36,00 €
Black noodles with squid (Minimun 2 persons) Nouilles noires aux calamars (Minimum 2 personnes)	22,00 €
Foie ravioli with truffle sauce Raviolis de foie sauce aux truffes	18,00 €
Mushroom and king prawn risotto Risotto aux champignons et grosses crevettes	18,00 €

FISH DISHES POISSONS

Fish casserole (suquet) with king prawns and potatoes "Suquet" de poisson (ragoût de poisson), grosses crevettes et pommes de terre	28,00 €
Grilled small squid (calamarcito) and sautéed mushrooms Petits calamars à la plancha et sauté de champignons	20,00 €
Grilled sole and vegetables Sole à la plancha aux petits légumes	33,00 €
Fresh fish from the market (hake, sea bass, turbot, monkfish, Balfegó tuna, etc.) Poisson du marché (merlu, loup de mer, turbot, lotte, thon Balfegó...)	P.M.

MEAT DISHES VIANDES

Sirloin steak with trimmings Steak et garniture	26,00 €
Sirloin steak with foie gras, Pedro Ximénez sauce and mushrooms Steak au foie gras sauce Pedro Ximénez et champignons	33,50 €
Shoulder of kid goat baked at low temperature Épaule de chevreau au four à basse température	34,00 €
Baked kid leg at low temperature Cuisse de chevreau au four à basse température	24,00 €
Boned oxtail stewed in red wine Queue de bœuf désossée au vin rouge	22,00 €
Breaded kid goat Chevreau pané	19,50 €
Breaded chicken sirloins and chips Blanc de poulet pané et pommes de terre	14,00 €

ASK FOUR SUGGESTION DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS

If you have any type of allergy or intolerance, please speak with our staff who will help you enjoy your meal to the utmost.
Si vous souffrez d'intolérance alimentaire, faites-en part à notre service et savourez votre repas.

DESSERTS

DESSERTS

Homemade crème caramel with ice cream Crème caramel maison et glace	6,50 €
Hot chocolate wish (10 mins.) Crème caramel maison et glace (mín. 10’)	8,00 €
Hot chocolate gift with ice cream of the day Cadeau au chocolat chaud et glace du jour	8,00 €
Our tatin apple cake with vanilla ice cream Notre tarte Tatin et glace à la vanille	8,00 €
Cheesecake coupe with red berry ice cream Coupe de cheesecake et glace aux fruits rouges	6,50 €
Freshly squeezed orange juice Jus d’orange pressée	4,00 €
Orange juice with vanilla ice cream Jus d’orange et glace à la vanille	6,50 €
Truffles Truffes	5,00 €
Fresh pineapple soaked in rum with coconut ice cream Ananas mariné au rhum et glace au coco	6,50 €
Baileys ice cream Glace au Baileys	7,50 €
Mojito sorbet with rum Sorbet au mojito au rhum	7,50 €
Ice cream (two scoops): chocolate, vanilla, coconut or yoghurt with red berries Deux boules de glace chocolat, vanille, yaourt aux fruits rouges et coco	6,50 €
Sorbets (two scoops): mandarin, lemon or red berry Deux boules de sorbet : mandarine, citron ou fruits rouges	6,00 €

DESTILLED DESTILLEUX

WHISKY	70ML	35ML
Kilchomam	14,50 €	7,25 €
Bruichlakkich The Classic Laddie	13,50 €	6,75 €
Lagavulin 16 Anys	22,00 €	11,00 €
Lagavulin Double Matured 1993	60,00 €	30,00 €
Glenfarclas 12 Anys	12,00 €	6,00 €
Glenfiddich 12Anys	8,00 €	4,00 €
Teeling Irish	8,50 €	4,25 €
The Balvenie 15 Anys	13,50 €	6,25 €
The Glenrothes 12 Anys	11,00 €	5,50 €
Highland Dream Of Scotland 12 Anys	11,00 €	5,50 €
Cardhu 12 Anys	8,00 €	4,00 €
Chivas Regal 12 Anys	7,00 €	3,50 €
Michel Couvreur Overaged	17,00 €	8,50 €
Hatozaki Pure Malt	11,50 €	5,75 €
Tomatin Legacy Single Malt	8,00 €	4,00 €
BRANDY – COGNAC	70ML	35ML
Lepanto	8,00 €	4,00 €
Cardenal Mendoza	8,00 €	4,00 €
1.886	11,00 €	5,50 €
Uno en Mil	8,00 €	4,00 €
Delamain	20,00 €	10,00 €
Hennessy Pure White	12,00 €	6,00 €

RON	70ML	35ML
Barcelo Imperial	8,00 €	4,00 €
Clement Vsop	12,00 €	6,00 €
Zacapa 23	14,00 €	7,00 €
El Pasador de Oro X.O.	11,00 €	5,50 €

ARMAGNAC	70ML	35ML
Lapostolle	11,00 €	5,50 €
Dartigalongue 2.000	18,00 €	9,00 €
Calvados Pays D’auge	8,50 €	4,25 €

GRAPPA	70ML	35ML
Nonino Friulana	7,00 €	3,50 €
Nonino Chardonnay In Barriques	11,00 €	5,50 €

COPES DE VI DOLÇ	35ML
Moscatell De Muller	2,50 €
Vi Ranci De Muller	2,50 €
Pedro Ximenez Lustau	5,00 €
Moscatell Lustau	5,00 €
Emilio Hidalgo Px	5,00 €
Ramos Pinto Porto Ruby	4,00 €
Ramos Pinto Lbv	8,00 €
Ramos Pinto Tawny Porto 10 Anys	10,00€
Porto Noval 10 Anys	10,00 €