

---

# STARTERS

## ENTRÉES

---

Balfegó red tuna salad Salade de thon rouge Balfegó	20,00 €
Mustard battered chicken salad Salade de poulet pané à la moutarde	12,00 €
Fruity king prawn salad Salade fruitée de grosses crevettes	16,50 €
Prawn carpaccio with pine nuts and garlic oil Carpaccio de gamba et pignons à l'huile d'ail	18,00 €
Smoked salmon tartar with soy and fried egg Tartare de saumon fumé, soja et œuf au plat	17,00 €
Cured Iberian ham from acorn-fed pigs Jambon ibérique bellota (gland) 100%	26,00 €
Crystal bread with tomato and L'Escala anchovies Pain de cristal à la tomate et anchois de L'Escala	18,00 €
Terrine of caramelised micuit foie gras Terrine de foie gras mi-cuit caramélisé	18,00 €
Stir-fried vegetables with cured ham from acorn-fed pigs and romesco sauce Wok de légumes, jambon ibérique et romesco	17,00 €
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	23,50 €
Crisp of monkfish and crisps Croustillant de lotte et chips	18,50 €
Andalusian-style squid (chipirones) Chipirons à l'andalouse	14,00 €
Grilled mussels (May to October) Moules à la plancha (mai à octobre)	11,00 €
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	4,00 €
Hand cut french fries Frites coupées à la main	6,00 €
Gluten-free bread Pain sans gluten	2,20 €
Sauces Sauces	2,00 €

---

## PASTAS PÂTES

---

Mediterranean lobster noodles (Minimum 2 persons) Nouilles méditerranéennes au homard (Minimum 2 personnes)	35,00 €
Black noodles with squid (Minimum 2 persons) Nouilles noires aux calamars (Minimum 2 personnes)	18,00 €
Foie ravioli with truffle sauce Raviolis de foie sauce aux truffes	18,00 €
Mushroom and king prawn risotto Risotto aux champignons et grosses crevettes	17,00 €

---

## FISH DISHES POISSONS

---

Fish casserole (suquet) with king prawns and potatoes "Suquet" de poisson (ragoût de poisson), grosses crevettes et pommes de terre	26,00 €
Grilled small squid (calamarcito) and sautéed mushrooms Petits calamars à la plancha et sauté de champignons	18,50 €
Grilled sole and vegetables Sole à la plancha aux petits légumes	32,00 €
Fresh fish from the market (hake, sea bass, turbot, monkfish, Balfegó tuna, etc.) P.M Poisson du marché (merlu, loup de mer, turbot, lotte, thon Balfegó...)	

---

## MEAT DISHES VIANDES

---

Sirloin steak with trimmings Steak et garniture	24,00 €
Sirloin steak with foie gras, Pedro Ximénez sauce and mushrooms Steak au foie gras sauce Pedro Ximénez et champignons	33,00 €
Shoulder of kid goat baked at low temperature Épaule de chevreau au four à basse température	30,00 €
Veal and mushroom fricandeau Fricandeau aux champignons	18,00 €
Boned pig trotters with mushrooms in a Pedro Ximénez sauce Pieds de porc désossés sauce Pedro Ximénez et champignons	17,00 €
Boned oxtail stewed in red wine Queue de bœuf désossée au vin rouge	19,00 €
Breaded kid goat Chevreau pané	18,00 €
Breaded chicken sirloins and chips Blanc de poulet pané et pommes de terre	12,00 €

---

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 (min. 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	RON	70ML	35ML
Kilchomam	14,50 €	7,25 €	Barcelo Imperial	8,00 €	4,00 €
Bruichlakkich The Classic Laddie	13,50 €	6,75 €	Clement Vsop	12,00 €	6,00 €
Lagavulin 16 Anys	22,00 €	11,00 €	Zacapa 23	14,00 €	7,00 €
Lagavulin Double Matured 1993	60,00 €	30,00 €	El Pasador de Oro X.O.	11,00 €	5,50 €
Glenfarclas 12 Anys	12,00 €	6,00 €	<b>ARMAGNAC</b>	<b>70ML</b>	<b>35ML</b>
Glenfiddich 12Anys	8,00 €	4,00 €	Lapostolle	11,00 €	5,50 €
Teeling Irish	8,50 €	4,25 €	Dartigalongue 2.000	18,00 €	9,00 €
The Balvenie 15 Anys	13,50 €	6,25 €	Calvados Pays D'auge	8,50 €	4,25 €
The Glenrothes 12 Anys	11,00 €	5,50 €	<b>GRAPPA</b>	<b>70ML</b>	<b>35ML</b>
Highland Dream Of Scotland 12 Anys	11,00 €	5,50 €	Nonino Friulana	7,00 €	3,50 €
Cardhu 12 Anys	8,00 €	4,00 €	Nonino Chardonnay In Barriques	11,00 €	5,50 €
Chivas Regal 12 Anys	7,00 €	3,50 €	<b>COPE DE VI DOLÇ</b>		<b>35ML</b>
Michel Couvreur Overaged	17,00 €	8,50 €	Moscatell De Muller		2,50 €
Hatozaki Pure Malt	11,50 €	5,75 €	Vi Ranci De Muller		2,50 €
Tomatin Legacy Single Malt	8,00 €	4,00 €	Pedro Ximenez Lustau		5,00 €
<b>BRANDY – COGNAC</b>	<b>70ML</b>	<b>35ML</b>	Moscatell Lustau		5,00 €
Lepanto	8,00 €	4,00 €	Emilio Hidalgo Px		5,00 €
Cardenal Mendoza	8,00 €	4,00 €	Ramos Pinto Porto Ruby		4,00 €
1.886	11,00 €	5,50 €	Ramos Pinto Lbv		8,00 €
Uno en Mil	8,00 €	4,00 €	Ramos Pinto Tawny Porto 10 Anys		10,00 €
Delamain	20,00 €	10,00 €	Porto Noval 10 Anys		10,00 €
Hennessy Pure White	12,00 €	6,00 €			