

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	24,00 €
Smoked salmon tartar with soy and fried egg Tartare de saumon fumé, soja et œuf au plat	18,00 €
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 €
Stir-fried vegetables with cured ham from acorn-fed pigs and romesco sauce Wok de légumes, jambon ibérique et romesco	18,00 €
Grilled octopus tentacle, “trinxat” potato, garlic and romesco sauce and poached egg Tentacule de poulpe grillé et trinxat de pommes de terre, ailloli 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)	11,00 €
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 €
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
TVA comprise

PASTA

PÂTES

FISH DISHES

POISSONS

MEAT DISHES

VIANDES

ASK FOUR SUGGESTIONS

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.

Mediterranean lobster noodles (Minimun 2 persons) Nouilles méditerranéennes au homard (Minimum 2 personnes)	35,00 €
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 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	32,00 €
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.
Sirloin steak with trimmings Steak et garniture	25,00 €
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	32,00 €
Baked kid leg at low temperature Cuisse de chevreau au four à basse température	22,00 €
Boned oxtail stewed in red wine Queue de bœuf désossée au vin rouge	20,00 €
Breaded kid goat Chevreau pané	18,00 €
Breaded chicken sirloins and chips Blanc de poulet pané et pommes de terre	13,00 €

DESSERTS

Homemade crème caramel with ice cream 6,50 €
Crème caramel maison et glace

Hot chocolate wish (10 mins.) 8,00 €
Crème caramel maison et glace (min. 10')

Hot chocolate gift with ice cream of the day 8,00 €
Cadeau au chocolat chaud et glace du jour

Our tatin apple cake with vanilla ice cream 8,00 €
Notre tarte Tatin et glace à la vanille

Cheesecake coupe with red berry ice cream 6,50 €
Coupe de cheesecake et glace aux fruits rouges

Freshly squeezed orange juice 4,00 €
Jus d'orange pressée

Orange juice with vanilla ice cream 6,50 €
Jus d'orange et glace à la vanille

Truffles 5,00 €
Truffes

Fresh pineapple soaked in rum 6,50 €
with coconut ice cream
Ananas mariné au rhum et glace au coco

Baileys ice cream 7,50 €
Glace au Baileys

Mojito sorbet with rum 7,50 €
Sorbet au mojito au rhum

Ice cream (two scoops): 6,50 €
chocolate, vanilla, coconut or yoghurt with red berries
Deux boules de glace:: chocolat, vanille, yaourt aux fruits rouges et coco

Sorbets (two scoops): 6,00 €
mandarin, lemon or red berry
Deux boules de sorbet : mandarine, citron ou fruits rouges

DISTILLED

WHISKY	70ML	35ML
Kilchomam	14,50 €	7,25 €
Bruichlakkich	13,50 €	6,75 €
The Classic Laddie		
Lagavulin 16 Anys	22,00 €	11,00€
Lagavulin	60,00 €	30,00€
Double Matured 1993		
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	11,00 €	5,50€
Of Scotland 12 Anys		
Cardhu 12 Anys	8,00 €	4,00€
Chivas Regal 12 Anys	7,00 €	3,50€
Michel Couvreur	17,00 €	8,50€
Overaged		
Hatozaki Pure Malt	11,50 €	5,75€
Tomatin Legacy	8,00 €	4,00€
Single Malt		

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€

DESTILLEUX

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	11,00 €	5,50€
In Barriques		

GLASS OF DESSERT WINE VERRES DE VIN DOUX	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€