

NOTRE CARTE





APÉRITIFS

Notre Vermouth (Anchois marinés au vinaigre, piparras, moules en escabèche et chips maison)	18€
Gildas	5€/u.
Anchois López	5€/u.
Tartine avec beurre fumé et anchois López	8€/u.
Tartine avec poivron rouge rôti, jaune d'œuf affiné et thon rouge	9€/u.
Tartine avec beurre fumé et caviar (5g)	18€/u.
Boîte de caviar Osetra (30g), pain grillé à la braise et beurre	115€
Huîtres Poget:	
• Nature	7€/u.
• Avec leche de tigre	9€/u.
• Avec sauce ponzu	9€/u.
• Avec caviar	15€/u.
Beignets de morue	3,50€/u.
Pain de campagne grillé à la braise avec tomate	6€



ENTRÉES FROIDES

Tomates assaisonnées à l'huile de basilic, fenouil et piparra	23€
Salade verte	18€
Salade russe :	
• Avec thon rouge	29€
• Avec crevette blanche	35€
• Avec crevette blanche et caviar	65€
Jambon Joselito	38€
Poivrons rôtis	18€
Thon rouge en escabèche	22€
Ceviche du poisson du jour	28€
Thon rouge, salmorejo et mayonnaise fumée	25€
Légumes grillés avec leche de tigre d'avocat	25€



PLATS CHAUDS

Cœurs de laitue grillés, anchois et sauce César	20€
Côte de thon d'almadraba	37€
Crevette rouge avec œufs au plat et pommes de terre	48€
Calamar de ligne avec sauce anticuchera	42€

SELON LE MARCHÉ

Palourdes en sauce verte	30€
Tellines sautées au vin Fino	27€
Moules "bouchot" au beurre aux fines herbes	23€
Couteaux grillés	28€
Coques au vin Fino	25€
Crevette rouge grillée	22€/100 gr



BRAISE ET TRADITION

Secreto ibérique grillé	36€
Côte de vache Cachena (Discarlux)	12€/100gr
Côte de vache Simmental	9€/100gr
Homard national :	
• Grillé	13€/100gr
• Avec œufs au plat et pommes de terre	13€/100gr
Langouste :	
• Grillée	19€/100gr
• Avec œufs au plat et pommes de terre	19€/100gr
• En ragoût (caldereta)	19€/100gr
Poisson frais grillé	12,5€/100gr
Poisson frais de Formentera grillé	14€/100gr

ACCOMPAGNEMENTS

Bimi grillé	9€
Frites	9€
Poivron rouge rôti	9€
Cœurs de laitue assaisonnés	9€
Piments de Padrón	9€



RIZ (minimum 2 personnes - prix par personne)
(Tous les riz peuvent être préparés avec des pâtes type fideuá)

Riz "ciego" (du senyoret)	34€
Riz noir avec calamar, ail tendre et aïoli citronné	34€
Riz avec côte d'Angus, bimi et champignons	34€
Riz a banda avec :	
• Parpatana de thon rouge	40€
• Carabinero	48€
• Crevette rouge	sur demande
• Homard national	sur demande
• Langouste	sur demande

DESSERTS

Lemon Pie	12€
Lait et biscuits	10€
Flan	10€
Tarta Tatín	14€
Pain perdu (torrija)	14€
Cheesecake crémeux	14€

Pain et aïoli 3€/pers | Olives 2,50€

CARTE DES ALLERGÈNES



Avis Légal

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011, nous vous informons des allergènes potentiellement présents dans nos plats.

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance, veuillez en informer notre personnel avant de passer votre commande.

Légende des Allergènes

- Poisson
- Crustacés
- Mollusques
- Gluten
- Produits laitiers
- Œufs
- Fruits à coque
- Soja
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Sulfites

APERITIFS

Vermouth

Gildas

Anchois

Toast à l'anchois López:

Toast au poivron, jaune d'œuf affiné et thon rouge:

Toast au Caviar

Boîte de Caviar

Huîtres :

- Nature
- Lait de Tigre
- Ponzu
- Avec Caviar

Beignets de Morue

Pain Grillé au Feu de Bois

PLATS FROIDS

Salade Verte

Salade Russe :

- Avec Thon Rouge
- Avec Crevette Blanche
- Avec Crevette et Caviar

Thon en Escabèche

Ceviche

Thon au Salmorejo

Légumes avec leche de tigre:

PLATS CHAUDS

Laitue Grillée

Côte de Thon

Légumes Grillés

Calmar Sauce Anticuchera

SELON LE MARCHÉ

Palourdes en Sauce Verte

Tellines

Moules Bouchot

Couteaux de Mer

Coques

Crevettes Grillées

Crevettes avec Œufs Frits

GRILLADES ET TRADITION

Homard :

- Grillé
- Frit
- Avec Riz
- En Ragoût
- Grilled
- Fried
- With Rice
- Stew

Langouste :

- Grillée
- Frite
- Avec Riz
- En Ragoût

Poisson Grillé

ACCOMPAGNEMENTS

Laitue Assaisonnée

RIZ

Senyoret

Riz Noir au Calmar

Avec Côte de Bœuf Angus

A Banda (à partager)

DESSERTS

Tarte au Citron

Lait avec Biscuits

Flan

Tatin

Pain Perdu

Gâteau au Fromage

EXTRAS

Pain à l'Aïoli

Olives