**FRESH SEAFOOD / FRUITS DE MER AU NATUREL / MARISCOS DE LONJA**

GALICIAN CARPET SHELL CLAMS TO THE PAN / PALOURDES FINES DE GALICE À LA POÊLE €27,50

\* Almejas finas la sartén.

OVEN-BAKED ISLA CRISTINA KING PRAWN OR GRILLED (100Gr) €14,00

GROSSE CREVETTE DE I'ILE CRISTINA CUIT AU FOUR / À LA PLANCHA (100 G)

\* Carabinero de Isla Cristina a la plancha o al horno (100 gr).

**CURED MEAT, CHEESES AND FOIE / VIANDES SÉCHÉES, FROMAGES ET FOIE DE CANARD / CHACINAS, QUESOS Y FOIE**

CARVED SLICES ACORN FED IBERIAN CURED HAM / JAMBON IBÉRIQUE DE PORC NOURRI AUX GLANDS COUPÉ AU COUTEAU. €25,00

\* Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.

SELECTION OF CURED CHEESES SERVED WITH QUINCE JELLY AND NUTS €15,50

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS ACCOMPAGNÉS DE PÂTE DE COINGS ET DE FRUITS SECS

\* Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos.

HOMEMADE MI-CUIT DUCK FOIE GRAS WITH PORT WINE REDUCTION / FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT FAIT MAISON ET SA RÉDUCTION DE PORTO. €22,50

\* Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto.

**CARPACCIO, CEVICHE AND TARTAR / CARPACCIO, CEVICHE ET TARTARES / CARPACCIO, CEVICHE Y TARTARES**

RED PRAWN CARPACCIO WITH BOLETUS MUSHROOMS VINAIGRETTE / CARPACCIO DE CREVETTE ROUGE ET VINAIGRETTE DE CÈPES DE BORDEAUX €21,50

\* Carpaccio de gamba roja con vinagreta de boletus.

STONE BASS AND RED PRAWN CEVICHE MARINATED IN SWEET CHILI / CEVICHE DE BAR ET DE CREVETTE ROUGE MARINÉ À LA PIMENT DOUX €21,50

\* Ceviche de lubina y alistado al chili dulce.

TUNA TARTARE WITH FRESH TOMATO CASSE, AVOCADO, AND A HONEY AND SOY-SAUCE DRESSING €22,00

TARTARE DE THON, CASSÉ DE TOMATE, AVOCAT ET SAUCE AU MIEL ET AU SOJA.

\* Tartar de atún con cassé de tomate y aguacate al aderezo de miel y soja.

INSTANTLY READY-MADE STEAK TARTARE / STEAK TARTARE PRÉPARÉ À LA DEMANDE €23,50

\* Steak tartar de solomillo elaborado al momento.

**CAPRICE OF THE SEA / CAPRICES DE LA MER / CAPRICHOS DEL MAR**

RUNNY FRIED EGGS WITH PIPÉRADE AND FINE SLICES OF COD CONFIT €18,50

OEUFS DE FERME BROUILLÉS ACCOMPAGNÉS D'UNE PIPÉRADE ET DE LAMELLES DE MORUE CONFITES.

\* Huevos de corral rotos con piperrada y laminado de bacalao confitado.

SALTED SIZE 00 CANTABRIAN ANCHOVIES WITH SEASONAL TOMATOES / ANCHOIS DU GOLFE DE GASCOGNE (DOUBLE 0) AVEC TOMATES DE SAISON €18,60

\* Anchoas del Cantábrico 00 en salazón con tomate de temporada.

BRAISED ROCK OCTOPUS WITH PARMENTIER POTATOES, SALT IN PAPRIKA OIL €19,50

POULPE DE ROCHE À LA BRAISE ACCOMPAGNÉ DE PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET SEL ASSAISONNÉ À L'HUILE DE PAPRIKA.

\* Pulpo de pedrero al Parmentier de patata, sal y aceite de pimentón.

**DISHES FRIED IN OLIVE OIL / PLATS FRITS À L'HUILE D'OLIVE / FRITOS EN ACEITE DE OLIVA**

HOMEMADE CROQUETTES, DIFFERENT FILLING EVERY DAY. (6 UNITS) / CROQUETTES FAITES MAISON, DIFFÈRENTS GOUT DU JOUR. (6 UNITÉS). €13,50

\* Croquetas caseras del Chef, diferentes cada día (6 Uds.).

LIME MARINATED AND FRIED COASTAL SEA BASS / BAR DE CÔTE MARINÉ AU CITRON VERT ET FRIT €18,00

\* Lubina de costa frita al adobo de lima.

ANDALUSIAN-STYLE JIG-CAUGHT SQUID STRIPS / BÂTONNETS DE CALAMARS DE LIGNE À L'ANDALOUSE €18,00

\* Rabas de calamar de potera a la Andaluza.

**FRESH SALADS / SALADES FRAÎCHES / ENSALADAS FRESCAS**

SEASONAL TOMATOES DRESSED WITH PICKLED GREEN PEPPERS / TOMATES IN SAISON ET PIMENTS D'IBARRA MARINÉS €12,50

\* Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.

CLASSIC RUSSIAN SALAD WITH CANTABRIAN BONITO / SALADE RUSSE TRADITIONNELLE ACCOMPAGNÉE DE BONITE €14,00

\* Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Cantábrico.

SEASONALLY-CAUGHT TUNA FILLETS WITH FRESH TOMATO AND SWEET ONIONS / FILETS DE BONITE, TOMATES FRAÎCHES ET CIBOULE DOUX. €17,00

\* Ventresca de bonito de campaña con tomate natural y cebolleta dulce.

TRUFFLED BURRATA CHEESE WITH ROCKET AND SUN-DRIED TOMATO WITH A MÓDENA DRESSING €17,50

SALADE DE FROMAGE BURRATA À LA TRUFFE, ROQUETTE ET TOMATES SÉCHÉES ASSAISONNÉE DE VINAIGRE DE MODÈNE.

\* Ensalada de Burratina trufada, rúcula fresca y tomate seco al aliño de Módena.

LOBSTER SALAD WITH LOBSTER CORAL VINAIGRETTE / SALADE DE HOMARD ET SA VINAIGRETTE DE CORAIL €26,00

\* Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral.

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

**ASK ABOUT OUR COLD SOUPS AND DAILY SPECIALS / RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS SOUPES FROIDES ET PLATS DU JOUR / Pregunte por nuestras sopas frías y platos del día.**

**OTER CLASSICS STEWS / CLASSICS RAGOÛTS À LA FAÇON DU OTER / LOS CLÁSICOS DE OTER**

SAUTÉED LAMB SWEETBREADS WITH GARLIC SHOOTS / RIS D’AGNEAU DE LAIT SAUTÉS AVEC DES AILS TENDRES €19,50

\* Mollejitas de cordero lechal salteadas con ajos tiernos.

STEWED BULL’S TAIL WITH HONEY AND CINNAMON / QUEUE DE TAUREAU CUITE À L’ÉTUVÉE AU MIEL ET À LA CANNELLE €20,00

\* Estofado de rabo de toro con miel y canela.

LOW-ROASTED SUCKLING PIG IN ITS JUS AND PINEAPPLE RAVIOLI / COCHON DE LAIT RÔTI DANS SON JUS ET RAVIOLIS D'ANANAS. €27,00

\* Tostón de cochinillo asado en su jugo con ravioli de piña.

**RICE / RIZ / ARROCES**

PORCINI RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE AND PARMESAN TUILE €19,25

RISOTTO AUX CÈPÈS ET À LA TRUFFE NOIRE ET SA TUILE DE PARMESAN.

\* Risotto de boletus con trufa negra y teja de Parmesano.

RICE CASSEROLE WITH LARGE RED PRAWNS (MÍNIMUM 2 PEOPLE - PER PERSON) €24,00

CASSOLETTE DE RIZ AUX GROSSES CREVETTES (POUR 2 PERSONNES MÍNIMUM) PAR PERSONNE.

\* Caldereta de arroz con carabineros (Min 2 pers.) por persona.

**FISH DISHES / POISSONS FRAIS / PESCADOS CON ANZUELO**

ANDALUSIAN-STYLE LINE-CAUGHT HAKE DELIGHTS / DÉLICES DE MERLU FRAIS À L'ANDALOUSE. €18,50

\* Delicias de merluza de pincho a la Andaluza.

GRILLED JIG-CAUGHT SQUIDS, POACHED ONION WITH GARLIC AND PARSLEY OIL €19,25

CHIPIRONS FRAIS GRILLÉS À L’HUILE PERSILLÉE ET OIGNON POCHÉ.

\* Chipirones de anzuelo a la parrilla con cebolla pochada y su aceite Ajo-perejil.

HAKE FROM BURELA WITH TOMATO COMPOTE AND WASABI MAYONNAISE €23,50

COLIN DE BURELA, COMPOTE DE TOMATE ET MAYONNAISE AU WASABI.

\* Merluza de Burela con chutney de tomate y mahonesa de wasabi.

CANTABRIAN MONKFISH WITH LARGE RED PRAWNS VELOUTTE €24,50

LOTTE DU GOLFE DE GASCOGNE ET SON VELOUTÉ DE GROSSES CREVETTES.

\* Rape del Cantábrico con veloutte de carabineros.

NET-CAUGHT-TUNA TATAKI WITH SPINACH SALAD, SOY SHOOTS AND PEAR MUSTARD €24,50

TATAKI DE THON DE MADRAGUE AVEC SALADE D'EPINARDS, POUSSES DE SOJA À LA MOURTARDE DE POIRE

\* Tataki de atún de almadraba con ensalada de espinacas, brotes de soja y mostaza de pera.

GRILLED ESTUARY SOLE IN ITS SKIN / SOLE DE ROCHE GRILLÉE AVEC LA PEAU €28,50

\* Lenguado de estero con su piel a la parrilla.

**MEATS ELABORATED WITH AFFECTION / LES VIANDES PRÈPARÈES AVEC AMOUR**

**CARNES ELABORADAS CON CARIÑO**

HOMEMADE BEEFBURGER AND VEGETABLE CHIPS / STEAK HACHÉ DE BOEUF FAIT MAISON ET SES CHIPS DE LÉGUMES €15,50

\* Hamburguesa de carne roja elaborada en casa y chips de verduras.

VEAL FILLET WITH TOASTED GARLIC AND HERBED POTATOES €19,50

DÉS D’ALOYAU À L’AIL GRILLÉ ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES.

\* Salteado de solomillo a los ajos dorados y patatas a las finas hierbas.

GRILLED BEEF FILLET WITH FRESH DUCK FOIE GRAS, APPLE COMPOTE AND WITH A PORT WINE JUS €24,50

ALOYAU DE BOEUF AVEC FOIE GRAS FRAIS DE CANARD, COMPOTE DE POMMES ET LEUR SAUCE AU PORTO.

\* Solomillo de vacuno mayor, foie fresco de pato, manzana compotada y jugo de Oporto.

CHARCOAL-CRILLED RIB STEAK SEASONED WITH SALT AND PIQUILLO PEPPER CONFIT . PERFECT FOR SHARING €29,00

FAUX-FILET À LA BRAISE SALÉ À POINT AUX POIVRONS DE PIQUILLO CONFITS. IDÉAL POUR PARTAGER.

\* Lomo de vacuno mayor al punto de sal y piquillos confitados. Ideal para compartir.

HOMEMADE BREAD / PAIN FAIT MAISON / Pan artesano…..€2,50

**ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE. PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.**

**TOUS NOS PRODUITS PRÉPARENT À PRENDRE, AVEC UNE REMISE DE 5% SUR LE PRIX DE LA LETTRE. PRÉSENTATION DE LA CARTE CLIENT VOUS POUVEZ PROFITER D'UNE REMISE AJOUTÉE DE 5%.**

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.**

**PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.**

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.