



PER PICAR & COMPARTIR

- Coca d'oli d'oliva amb tomàquet de penjar 3,50
- Ostra Gillardeau amb caviar d'oli, escuma de cava i yuzu 5,00 unitat
- Torrades d'anxoves amb tomàquet (4 unitats) 14,00
- Tàrtar de tonyina, caviar d'arengada fumada i alvocat 17,00
- Croquetes de marisc (5 unitats) 11,50
- Croquetes de xiprons amb la seva tinta (5 unitats) 11,50
- Calamarsets arrebossats 21,00
- Calamars a la romana 19,00
- Carxofes saltejades amb vieires i pernil ibèric 15,50
- Albergínia farcida de marisc amb allioli de mel 11,00
- Cloïsses galleges a la planxa 25,00
- Navalles 17,00
- Escamarlanets saltejats amb cansalada ibèrica 21,00
- La caixeta de fusta 17,00
(calamars a la romana, gambeta fregida, croqueta de marisc i peix fregit)

ARROSSOS

aconsellem mínim 2 persones

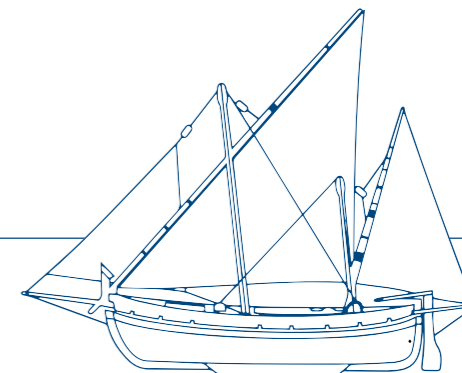
- Arròs a la marinera
23,00
- Arròs d'espardenyes
32,00
- Arròs negre amb calamarsets i yuzu
19,00
- Arròs caldós de Llamàntol
(preu segons mercat)

CARN

- Canelons de pollastre de pagès amb ceps,
foie, suc del rostit i beixamel
14,00
- Steak tàrtar de vaca madurada
24,50

DEL MAR

- Vieires amb crema de nyàmeres, reducció de xoriç i allioli de tinta 17,00
- Pop a la brasa amb ceba confitada, patata i pebre vermell 18,00
- Sipiots saltejats amb all i julivert 25,00
- Llenguado 32,00
- Rap rodanxes amb alls fregits 32,00
- Rom o Turbot salvatge de mar 32,00
- Suquet de clavellada amb allioli negat 19,00
- Sarsuela de rap, sípia, gamba blanca i cloïses 34,00
- Gambes mitjanes
(preu segons mercat)
- Escamarlans mitjans
(preu segons mercat)



MENÚ

d'ARRÒS

40,00

(per a taula completa; tots els migdies)

Seitons fets per nosaltres

Calamars fregits

Arròs mariner dels pescadors del Port

Pa de pessic amb yema cremada i fruita

Beguda no inclosa

de TAPES

34,00

(per a taula completa; totes les nits)

Tonyina marinada amb oli d'oliva,
soja i alvocat

Tàrtar de gambes amb cacauet i mango

Brioix d'anxova amb mantega i foie

Sardina escabetxada amb cansalada
i tatin de poma

Xips de patata amb brandada de bacallà,
formatge i olivada

Calamars fregits amb maionesa, romesco i
allioli de pebre vermell

Foie gras amb croissant i garnatxa

Coca de pasta de full amb
cabell d'àngel i pinyons

Beguda no inclosa



PARA PICAR & COMPARTIR

- Pan de aceite de oliva con tomate de colgar 3,50
- Ostra Gillardeau con caviar de aceite, espuma de cava y yuzu 5,00 unidad
- Tostadas de anchoas con tomate (4 unidades) 14,00
- Tartar de atún, caviar de arenque ahumado y aguacate 17,00
- Croquetas de marisco (5 unidades) 11,50
- Croquetas de chipirones en su tinta (5 unidades) 11,50
- Chipirones rebozados 21,00
- Calamares a la romana 19,00
- Alcachofas salteadas con vieiras y jamón ibérico 15,50
- Berenjena rellena de marisco con alioli de miel 11,00
- Almejas gallegas a la plancha 25,00
- Navajas 17,00
- Cigalas pequeñas salteadas con panceta ibérica 21,00
- La cajita de madera 17,00
(calamares a la romana, gamba pequeña frita, croquetas de marisco y pescado frito)

ARROCES

aconsejamos mínimo 2 personas

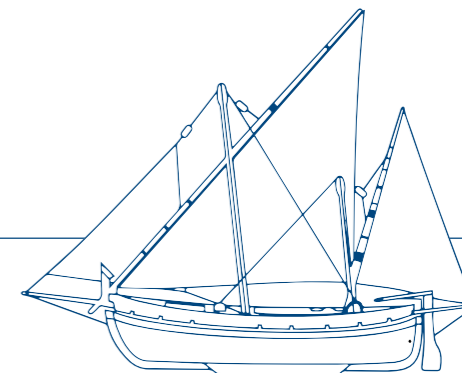
- Arroz a la marinera
23,00
- Arroz de cohombres de mar
32,00
- Arroz negro con chipirones y yuzu
19,00
- Arroz caldoso de bogavante
(precio según mercado)

CARNE

- Canelones de pollo de corral con setas, foie,
jugo del asado y bechamel
14,00
- Steak tartar de vaca madurada
24,50

DEL MAR

- Vieiras con crema de tupinambos, reducción de chorizo y alioli de tinta 17,00
- Pulpo a la brasa con cebolla confitada, patata y pimentón 18,00
- Sepiones salteados con ajo y perejil 25,00
- Lenguado 32,00
- Rape rodajas 32,00
- Rémol, Rodaballo 32,00
- "Suquet" de raya (guiso de pescado con patatas) 19,00
- Zarzuela de rape, sepia, gamba blanca y almejas 34,00
- Gambas medianas
(precio según mercado)
- Cigalas medianas
(precio según mercado)



MENÚ

d'ARROZ

40,00

(para mesa completa; todos los mediodías)

Boquerones hechos por nosotros

Calamares fritos

Arroz marinero de los pescadores del Puerto

Bizcocho con yema quemada y fruta

Bebidas no incluidas

de TAPAS

34,00

(para mesa completa; todas las noches)

Atún marinado con aceite de oliva, soja
y aguacate

Tartar de gambas con cacahuete y mango

Brioche de anchoa con mantequilla y foie

Sardina escabechada con panceta ibérica
y manzana

Chips de patata con brandada de bacalao,
queso y olivada

Calamares fritos con mayonesa y romesco

Foie gras con croissant y garnacha

Torta de hojaldre con cabello de ángel
y piñones

Bebidas no incluidas



POUR COMMENCER & PARTAGER

- Pain à l'huile d'olive et à la tomate 3,50
- Huître Gillardeau à l'huile de caviar et émulsion de cava et yuzu 5,00 unité
- Anchois à l'huile d'olive (4 unités) 14,00
- Tartare de thon, caviar de hareng et avocat 17,00
- Croquettes de fruits de mer (5 unités) 11,50
- Croquettes de petits calmars avec son encre (5 unités) 11,50
- Petit calmars panés 21,00
- Calmars en beignets 19,00
- Artichauts sautés aux noix de Saint-Jacques et jambon ibérique 15,50
- Aubergine farcis aux fruits de mer avec aioli de miel 11,00
- Palourdes (clovises) grillées 25,00
- Couteaux 17,00
- Petits langoustines sautées avec bacon 21,00
- La petite boîte en bois 17,00
(calmars en beignets, petites crevettes frites, croquettes de fruit de mer et petits poissons frit)

RIZ

nous conseillons un minimum de 2 personnes

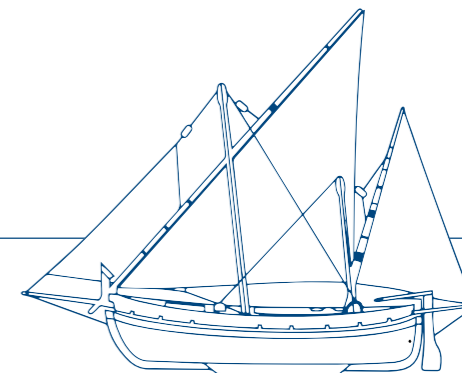
- Riz à la marinière 23,00
- Riz de concombres de mer 32,00
- Riz à l'encre avec petits calmars panés et yuzu 19,00
- Riz au bouillon au homard (prix selon marché)

VIANDE

- Cannelloni de poulet bio aux cèpes, le foie gras, jus de rôti et béchamel 14,00
- Steak tartar 24,50

DE LA MER

- Noix de Saint-Jacques avec topinambour, "chorizo" et aioli à l'encre 17,00
- Poulpe grillé avec oignon confit, pomme de terre et paprika 18,00
- Sauté de petites seiches 25,00
- Sole 32,00
- Baudroie (lotte) tranchée 32,00
- Barbue ou Turbot 32,00
- "Suquet" avec de la raie (fricassée de poisson) 19,00
- "Zarzuela" de baudroie (lotte), seiche, crevettes blanches et palourdes (clovises) 34,00
- Gambes (crevettes roses) grillées (prix selon marché)
- Langoustines grillées (prix selon marché)



MENÚ

de RIZ

40,00

(menu servi pour table complète; tous les midis)

Anchois maison au vinaigre

Calamars frits

Riz de mer des pêcheurs du Port

Pain d'épice au jaune brûlé et aux fruits

Hors boisson

de TAPA

34,00

(menu servi pour table complète; toutes les nuits)

Thon mariné à l'huile d'olive et au soja

Tartare de crevettes aux cacahuètes et mangue

Brioche aux anchois au beurre et foie gras

Sardine mariné avec bacon et tatin de pomme

Chips avec morue à la brandade

Calamars frits avec mayonnaise et romesco

Foie gras avec croissant et grenache

Gâteau feuilleté aux courges confites et pignons de pin

Hors boisson



TO SNACK & ON AND SHARE

- Olive oil bread with tomates 3,50
- Gillardeau oyster with oil caviar, cava squash and yuzu 5,00 unit
- Anchovy with toast with tomato (4 units) 14,00
- Tuna tartar, herring caviar, tomato and avocado 17,00
- Seafood croquettes (5 units) 11,50
- Croquettes squid with its ink (5 units) 11,50
- Small squids in butter 21,00
- Batter fried squid 19,00
- Sautéed artichokes with scallops and Iberian ham 15,50
- Eggplant stuffed with seafood with honey garlic mayonnaise 11,00
- Galician clams 25,00
- Grilled razor clams 17,00
- Sautéed small dublin bay prawns with bacon 21,00
- "The small wooden box" 17,00
(batter fried squid, dried small shrimp, seafood croquettes and fried small fish)

RICE

We advise a minimum of 2 people

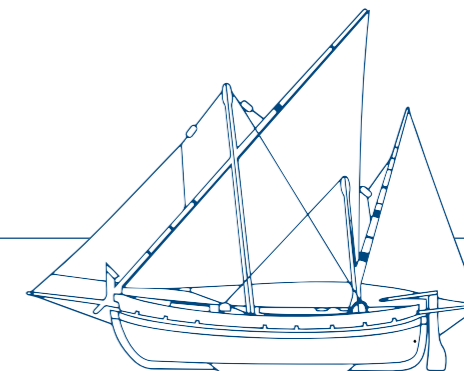
- Rice fisherman style
23,00
- Rice with sea cucumbers
32,00
- Black rice (cooked in squid ink)
19,00
- Lobster rice with broth
(price according to market)

MEAT

- Chicken cannelloni with mushrooms, foie,
roast juice and béchamel sauce
14,00
- Steak tartar
24,50

FROM THE SEA

- Scallops with cream of topinambour, reduction of chorizo
and allioli of ink 17,00
- Grilled octopus with onion, potato and paprika 18,00
- Sautéed baby cuttlefish 25,00
- Sole 32,00
- Monkfish 32,00
- Brill or Turbot 32,00
- "Suquet" casseroled skate (ray fish casserole) 19,00
- "Zarzuela" of monkfish, cuttlefish, white prawn and clams 34,00
- Grilled medium prawns
(price according to market)
- Grilled medium dublin bay prawns
(price according to market)



MENÚ

RICE

40,00

(menu served for full table; every noon)

Anchovies with vinegar

Fried squid

Sea rice from the fishermen of the Port

Gingerbread with burnt yolk and fruit

Hors boisson

TAPAS

34,00

(menu served for full table; every night)

Marinated tuna with olive oil and soy

Prawn tartare with peanuts and mango

Anchovy brioche with butter and foie

Sardines in marinade with Iberian bacon
and apple

Potato chips with cod branded,
cheese and olivada

Fried squid with mayonnaise or romesco

Foie gras with croissant and grenache

Puff pastry cake with candied squash
turnovers and pine nuts

Drink not included



ZUM NASCHEN & TEILEN

- Brot mit Tomate und Olivenöl extra vergine 3,50
- Gillardeau - Auster mit Öilkaviar, Cava - Kürbis und yuzu 5,00 Stück
- Sardellen toast mit tomate (4 Stück) 14,00
- Thunfisch - Tartar, geräucherter Herings Kaviar und avocado 17,00
- Meeresfrüchte - Krokette (5 Stück) 11,50
- Tintenfischkrokette mit tinte (5 Stück) 11,50
- Panierte Tintenfischchen 21,00
- Tintenfischringe im bierteig 19,00
- Sautierte Artischocken mit Jakobsmuscheln und iberischem schinken 15,50
- Aubergine gefüllt mit meeresfrüchten mit honiglegierung 11,00
- Teppichmuscheln vom blech 25,00
- Schwertmuscheln vom blech 17,00
- Sautierte Garnelen mit iberischem Speck 21,00
- Die Kleine holzkisten 17,00
(Tintenfischringe im bierteig, gebratene kleine garnelen, gebratene, Meeresfrüchte Kroketten und frittierte Fischchen)

REIS

Wir empfehlen mindestens 2 personen

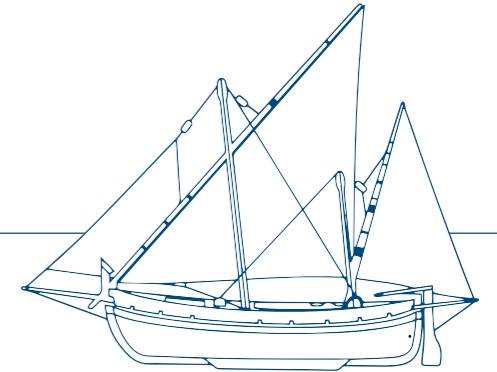
- Reistopf nach fischerart
23,00
- Reis mit seegurke
32,00
- „Schwarzer Reis“ mit der tinte vom Kalamar
19,00
- Reis in Brühe mit Hummer
(Preis nach Markt)

FLEISCH

- Bauernhähnchen - Cannelloni mit Champignons,
Foie, Bratensaft und Béchamelsauce
14,00
- Steak tartar
24,50

VOM MEER

- Jakobsmuscheln mit Creme von Nyámere, Reduktion von chorizo
und Allioli aus Tinte 17,00
- Gegrillter Oktopus mit Kandierte Zwiebeln, Kartoffeln und Paprika 18,00
- Sautierter Tintenfisch mit Knoblauch und petersilie 25,00
- Seezunge 32,00
- Seetenfel 32,00
- Turbot, Steinbutt 32,00
- „Suquet“ mit rochen (fischragout) 19,00
- Zarzuela von Seeteufel, Tintenfisch, weinen Garnelen
und Venusmuscheln (fischotopt) 34,00
- Mittlere Garnelen
(Preis nach Markt)
- Mittlere Kaisergranat vom blech
(Preis nach Markt)



MENÜ

REIS

40,00

(menü für die vollständige tabelle serviert;
jeden Mittag)

Sardellen mit essig (Obstessig)

Fritierter Kalmare

Meerreis von den fischern des hafens

Lebkuchen mit verbranntem eigelb und obst

Getränk nicht inbegriffen

TAPAS

34,00

(menü für die vollständige tabelle serviert;
jede Nacht)

Marinierter Thunfisch mit Olivenöl und Soja

Garnelentartar mit Erdnüssen und Mango

Sardellenbrioche mit Butter un Foie

Marinierte sardinen-toast mit Speck und apfel

Kartoffelchips mit Kabeljau, Käse
und Olivenöl

Gebratener Tintenfisch mit Mayonnaise
oder Romesco

Leberpastete (Foie gras) mit Croissant
und Grenache

Blätterteigkuchen mit Teigtaschen
mit Kürbiskonfitüre und Pinienkernen

Getränk nicht inbegriffen