



PER PICAR & COMPARTIR

- Coca d'oli d'oliva amb tomàquet de penjar 3,50
- El nostre foie gras amb croissant i garnatxa 13,00
- Ostra Gillardeau amb caviar d'oli, escuma de cava i yuzu 5,00 unitat
- Anxoves salades per nosaltres (5 unitats) 14,00
- Tàrtar de tonyina, caviar d'arengada fumada i alvocat 17,00
- Croquetes de marisc (5 unitats) 11,50
- Croquetes de xipirons 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 18,50
- Albergínia farcida de marisc amb allioli de mel 12,50
- 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

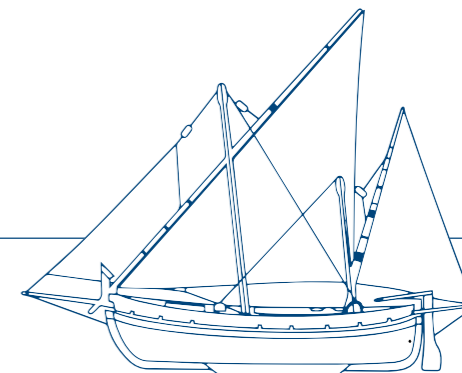
- Arròs a la marinera
23,00
- Arròs d'espardenyes
32,00
- Arròs negre amb calamarsets i yuzu
19,00
- Arròs caldós de Llamàntol
(preu segons mercat)

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)



MENÚ MIGDIA

26,00
(de dimarts a divendres)

APERITIU

Anxoves salades per nosaltres

PLAT

Arròs mariner dels pescadors del port

POSTRE

Gelat de biscuit glacé amb xocolata calenta

Beguda no inclosa

POSTRES

- "Volcà" de prunes amb Armagnac i
gelat de vainilla (14 min.) 6,50
- Fina tarta de pasta de full amb poma i
gelat de xocolata (12 min.) 6,50
- "Coulant" de xocolata amb xarrup de
mandarina (14 min.) 6,50
- Raviolis cruixents de cremós de xocolata
amb gelat de figues & mascarpone 5,50
- Pastís e formatge fresc amb crema de
fruita de la passió 5,50
- Fruita amb "Red Velvet" 6,50
- Gelat de biscuit glacié amb
xocolata calenta 5,50
- Coca de pasta de full amb cabell
d'àngel i pinyons 6,50



PARA PICAR & COMPARTIR

- Pan de aceite de oliva con tomate de colgar 3,50
Nuestro foie gras con croissant y garnacha 13,00
Ostra Gillardeau con caviar de aceite, espuma de cava y yuzu 5,00 unidad
Anchoas saladas por nosotros (5 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 18,50
Berenjena rellena de marisco con alioli de miel 12,50
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

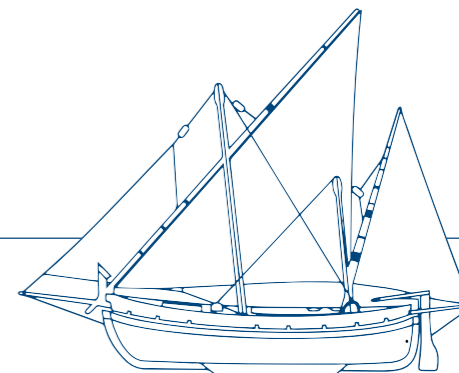
- Arroz a la marinera
23,00
Arroz de cohombres de mar
32,00
Arroz negro con chipirones y yuzu
19,00
Arroz caldoso de bogavante
(precio según mercado)

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)



MENÚ MEDIODÍA

26,00
(de martes a viernes)

APERITIVO

Anchoas saladas por nosotros

PLATO

Arroz marinero de los pescadores del Puerto

POSTRE

Helado de biscuit glacé con chocolate caliente

Beguda no inclosa

POSTRES

- "Volcán" de ciruelas con Armagnac y helado
de vainilla (14 min.) 6,50
Fina tarta de hojaldre con manzana y
helado de chocolate (12 min.) 6,50
"Coulant" de chocolate con
sorbete de mandarina (14 min.) 6,50
Raviolis crujientes de cremoso de chocolate
con helado de higos & mascarpone 5,50
Pastel de queso fresco con crema de
fruta de la pasión 5,50
Fruta con "Red Velvet" 6,50
Helado de biscuit glacé con
chocolate caliente 5,50
Tarta de hojaldre con cabello de
ángel y piñones 6,50



POUR COMMENCER & PARTAGER

- Pain à l'huile d'olive et à la tomate 3,50
- Notre foie gras au croissant et grenache 13,00
- Huître Gillardeau à l'huile de caviar et émulsion de cava et yuzu 5,00 unité
- Anchois salés pour nous (5 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 18,50
- Aubergine farcis aux fruits de mer avec aioli de miel 12,50
- 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

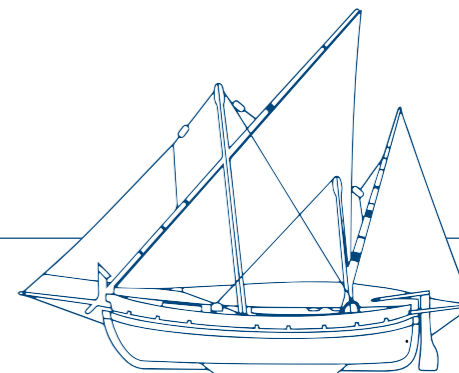
- Riz à la marinière 23,00
- Riz de concombres de mer 32,00
- Riz à l'encre avec petits calmars panés et yuzu 19,00
- Riz au bouillon au homard (prix selon marché)

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)



MENÚ DU DÉJEUNER

26,00
(du mardi au vendredi)

APÉRITIF

Anchois salés pour nous

ASSIETTE

Riz de mer des pêcheurs du Port

POSTRE

Biscuit glacé au chocolat chaud

Hors boisson

DESSERTS

- Volcan de prunes à l'Armagnac avec sa glace à la vanille (14 min.) 6,50
- Fine tarte à la pâte feuilletée à la pomme et glace au chocolat (12 min.) 6,50
- "Coulant" au chocolat avec sorbet à la mandarine (14 min.) 6,50
- Raviolis croustillants au chocolat avec glace à la figue & mascarpone 5,50
- Gâteau au fromage frais à la crème aux fruits de la passion 5,50
- Fruit au "Red Velvet" 6,50
- Glace biscuit au chocolat chaud 5,50
- Gâteau feuilleté aux cheveux d'ange et pignons de pin 6,50



TO SNACK & ON AND SHARE

- Olive oil bread with tomates 3,50
- Our foie gras with croissant and grenache 13,00
- Gillardeau oyster with oil caviar, cava squash and yuzu 5,00 unit
- Salted anchovies for us (5 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 18,50
- Eggplant stuffed with seafood with honey garlic mayonnaise 12,50
- 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

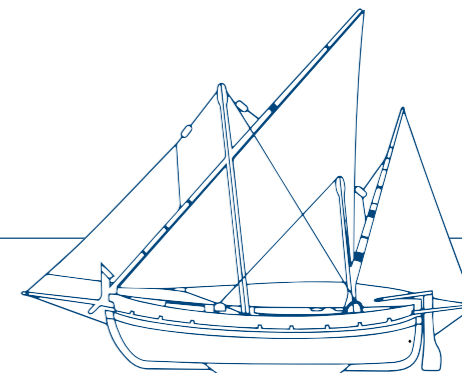
- Rice fisherman style
23,00
- Rice with sea cucumbers
32,00
- Black rice (cooked in squid ink)
19,00
- Lobster rice with broth
(price according to market)

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)



LUNCH MENÚ

26,00
(Tuesday to Friday)

APPETIZER
Salted anchovies for us

DISH
Sea rice from the fishermen of the Port

DESSERT
Biscuit ice cream and hot chocolate

Hors boisson

DESSERT

- Prune volcano with Armagnac and
vainilla ice cream (14 min.) 6,50
- Fine puff pastry apple pie with
chocolate ice cream (12 min.) 6,50
- Chocolate coulant and
tangerine syrup (14 min.) 6,50
- Crispy and creamy chocolate raviolis with
figs & mascarpone ice cream 5,50
- Cream cheese pie with passion fruit cream
5,50
- Fruit with "Red Velvet" 6,50
- Biscuit ice cream and hot chocolate 5,50
- Puff pastry cake with candied
squash turnovers and pine nuts 6,50



ZUM NASCHEN & TEILEN

- Brot mit Tomate und Olivenöl extra vergine 3,50
- Unsere Leberpastete (Foie gras) mit Croissant und Grenache 13,00
- Gillardeau - Auster mit Öilkaviar, Cava - Kürbis und yuzu 5,00 Stück
- Gesalzene Sardellen für uns (5 Einheiten) 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 18,50
- Aubergine gefüllt mit Meeresfrüchten mit Honiglegierung 12,50
- 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

Reisopf 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 kandierten Zwiebeln, Kartoffeln und Paprika 18,00

Sautierter Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie 25,00

Seezunge 32,00

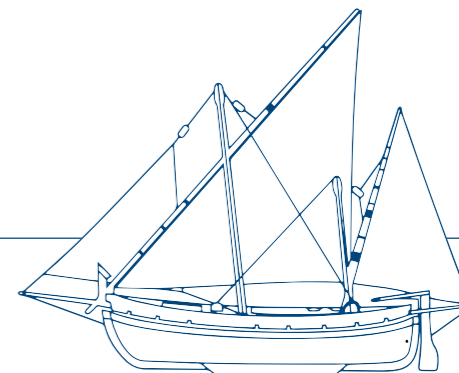
Seetenfel 32,00

Turbot, Steinbutt 32,00

„Suquet“ mit Rochen (Fischragout) 19,00

Zarzuela von Seeteufel, Tintenfisch, weinen Garnelen und Venusmuscheln (Fischotop) 34,00

Mittlere Garnelen
(Preis nach Markt)



MITTAGSMENÜ

26,00
(Dienstag bis Freitag)

VORSPEISE

Gesalzene Sardellen für uns

GERICHT

Meerreis von den Fischern des Hafens

DESSERT

Glacé-eis mit herbier Schokolade

Getränk nicht inbegriffen

DESSERT

Pflaumenvulkan mit Armagnac mit Vanilleeis (14 min.) 6,50

Feine Apfeltorte aus Blätterteig mit Schokoladen (12 min.) 6,50

Warmer Biskuit „Schokolade - Coulant“ und Mandarinen sorbet (14 min.) 6,50

Knusprige Ravioli mit Schokoladencreme und Feigen & Mascarponeeis 5,50

Frischer Käsekuchen mit Passionsfruchtcreme 5,50

Frucht mit „Red Velvet“ 6,50

Clacé-eis mit herbier Schokolade 5,50

Blätterteigkuchen mit Teigtaschen mit Kürbiskonfitüre und Pinenkernen 6,50