

ENTRÉES ET SALADES

Pain cristal, anchois de Cantabrie, tomate râpée et assaisonnée (1/9)

Houmous de pois chiches, betterave, asperges, jeunes pousses d'épinards, huile au paprika, accompagné de notre focaccia chaude (1/14)

Carpaccio de bœuf cuite à basse température, moutarde, anchois et Parmesan (7/9/12)

Chipirons frits: petits calamars frits, mayonnaise au citron et sel gros (1/9/12)

Sauté de palourdes, gingembre, citron, basilico et tomate (6)

La Caesar salad: laitue, blanc de poulet, bacon, pain croustillant, Parmesan et sauce à la moutarde (1/2/7)

La Caprese de crevettes: crevettes rouge au vapeur, tomate, mozzarella de bufflonne, basilic, roquette et sel Maldon (2/3)

CRUDITÉS

Tartare de thon rouge Bluefin, figues fraîches et mayonnaise au soja (9/11/12)

Tartare de sériole, céleri croquant, mayonnaise au yuzu et poutargue de mulot (9/10/12)

Tartare de bœuf national, mayonnaise aux anchois et pain brioche (1/9/12)

Crudités de tomates, olives taggiasche, câpres, origan et oignon rouge mariné

CRUSTACÉS (3/13)

NOS CRUSTACÉS SONT VENDUS À LA PIÈCE, CUITS À LA PLANCHA OU AU SEL, OU SERVIS CRUS, TOUS ACCOMPAGNÉS DE NOS MAYONNAISES (12)

Crevette rouge

Carabinero moyen

Langoustine XXL

Crevette Royale

PLATS DE PÂTES

Calamarata de pâtes fraîches, tomate, émulsion de mozzarella de bufflonne et basilic (1/2/10/12)

Spaghettoni frais, palourdes décortiquées, persil et huile d'olive extra vierge (1/6/10/12)

Paccheri "Goloso", tomates datterino, homard, crevettes et carabineros, avec réduction de langoustines (1/3/10/12)

Tagliatella de pâtes fraîches, ragoût de mer, guanciale, tomate séchée et basilic (1/6/9/10/12)

Ravioli maison farcis à la ricotta, aubergine et espadón (1/2/9/12)

VIANDES

CHAQUE VIANDE EST ACCOMPAGNÉE DE SA SAUCE

Hamburger d'Angus, cheddar, laitue, tomate, bacon et mayonnaise, servi avec nos Frites (1/2/12)

Tataki de bœuf 300 g env., sel gros et romarin

Entraña Usa 300 g env.

Secreto Ibérique de Bellota 300 g env.

POISSONS

CHAQUE POISSON EST ACCOMPAGNÉE DE SA SAUCE

Sardines locales "à se lécher les doigts" (9)

Calamar de Formentera grillé (6)

Poulpe grilled, huile, citron et persil (6)

Fish and chips: cabillaud, frites et mayonnaise au citron vert (1/9/12)

POISSONS AU KILO (9)

Bar

Turbot

Poisson pêché localement

CUISSON

Au four: pommes de terre, tomates cerises, olives taggiasche, câpres et basilic

À la grille: herbes fraîches et pommes de terre au four

En croûte de sel: aromates et pommes de terre au four

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre baby au four et sel parfumé

Betterave à la plancha, yaourt grec et basilic (2)

Pois gourmands grillés cacio e pepe (2)

Bimi avec aioli (12)

Roquette, parmesan et framboises

AMOUR, PAIN ET HUILE D'OLIVE

ALLERGÈNES

1. GLUTEN/ 2. PRODUITS LAITIERS/ 3. CRUSTACÉS/ 4. FRUITS À COQUE/ 5. LUPIN/ 6. MOLLUSQUES/
7. MOUTARDE/ 8. SÉSAME/ 9. POISSON/ 10. CÉLERI/ 11. SOJA/ 12. ŒUFS/ 13. SULFITES/ 14. ÉPICES

Les produits de la pêche destinés à être consommés crus ou peu cuits ont été soumis à un traitement de congélation conforme à la réglementation en vigueur afin de garantir la sécurité alimentaire. Des pâtes et du pain sans gluten sont disponibles sur demande. Notre personnel est à votre disposition pour toute information concernant les allergènes présents dans les plats.