

## **Marisco – Fruits de Mer**

<i>Quisquilla – Petites crevettes nature 100 grs.</i>	14.00 €
<i>Berberechos – Palourdes a la vapeur 100 grs.</i>	8.00 €
<i>Mejillones (Ración) – Moules cuites a la vapeur (ration)</i>	10.00 €
<i>Navajas – Rasoir Grille 100 grs.</i>	8.00 €

## **Ensaladas - Salades**

<i>De Saumon fume et crevettes, sauce rose, -Salmon</i>	18.50 €
<i>De Balsamique de jambon et copeaux de fromage</i>	18.50 €
<i>Legumes grilles (poivrons, oignon, aubergines, anchois)</i>	16.50 €
<i>Traditionnelle du Chef</i>	8.00 €

## **Tapas**

<i>Croquettes de Jambon - jamon</i>	2.30 €
<i>Croquettes de Morue - bacalao</i>	2.30 €
<i>Croquettes de Champignons -boletus</i>	2.30 €
<i>El Saquito Manzanaras</i>	5.50 €
<i>Dates avec Balcon</i>	1.30 €
<i>Salade de fruit de mer – Noruega</i>	6.00 €
<i>Salade Russe – Rusa</i>	6.00 €

## **Rations**

<i>Jambon Iberique – Jambon Iberico</i>	23.00 €
<i>½ Jambon Iberique - ½ Jambon</i>	14.00 €
<i>Beignets de calamars – Calamares</i>	14.00 €
<i>Aubergines Farcie -berenjenas rellenas</i>	10.00 €
<i>Beignets de cervelle - Sesos</i>	12.00 €
<i>Pommes de terre a l'ail</i>	6.00 €
<i>Oeufs avec le jambon ,( Raco) –Huevos</i>	14.00 €
<i>Poulpe grille – Pulpo Plancha</i>	16.00 €
<i>Artichauts confits – Alcachofas Conf.</i>	17.50 €
<i>Petites feves sautees au jambon et foie - Habitas Foie</i>	13.50 €
<i>Pastel de Erizos – Herisson et gâteau d'algues</i>	13.00 €
<i>Fromage frais grille -queso plancha</i>	5.50 €

**TAXES INCLUDE**

## **Viandes - Carnes**

<i>Fer de porc iberico aux pommes de terre</i>	19.00 €
<i>Filet de veau avec foie – Solomillo Foie</i>	28.00 €
<i>Filet de veau avec ail - Solomillo Ajetes</i>	27.00 €
<i>Entrecôte de Boeuf grille - Vaca Vieja</i>	29.00 €

## **Poissons – Pescados**

<i>Moure aux oignons – Bacalao Encebollado</i>	20.00 €
<i>Turbot a la sauce de Iberique – Rodaballo Refrito</i>	20.00 €
<i>Thon grille avec du sel Maldon – Atun</i>	19.00 €

## **Riz (Minimum 2 personnes) – Arroces**

<i>Riz de porc iberique aux légumes - Lagarto</i>	17.00 €
<i>Riz avec le maigre et les legumes – Magro, Verduras</i>	17.00 €
<i>Paella fruits de mer – Marisco</i>	19.00 €
<i>Riz au Thon et aux oignons – Atun y Cebolla</i>	17.00 €

## **Specialites Maison Chaudes**

**½ Rac. Rac.**

<i>Lundi : Potage aux légumes et pois chiches</i>	6.00 €	10.00 €
<i>Mardi: Gazpacho Manchego</i>	7.00 €	11.50 €
<i>Mercredi: Haricots blancs aux palourdes</i>	7.00 €	11.50 €
<i>Jeudi: Chaudron d'Alicante</i>	7.00 €	11.50 €
<i>Vendredi: Queue de taureau – rabo toro</i>	7.50 €	12.00 €
<i>Samedi: Gazpacho de Mero – Pescado</i>	7.00 €	11.50 €

## **Petits snacks – Montaditos**

<i>M. Racó (veau, confiture tomate, foie)</i>	4.80 €
<i>M. Taverna (surlonge iberique, oignon, aubergine)</i>	4.80 €
<i>M. Navas (poulet, mayonnaise, poivre, tomate)</i>	4.80 €
<i>Pintxo Archenero (sobrasada, poivre, oeuf, jambon, saucisse)</i>	4.80 €
<i>M. Luceros (surlonge iberique avec roquefort)</i>	4.50 €
<i>M. Alchoas avec tomate</i>	3.90 €
<i>M. Jambon Iberique</i>	4.00 €

## **Desserts – Postres**

<i>Coulant avec chocolat</i>	6.00 €
<i>T. Turrón – Gâteau au nougat</i>	6.00 €
<i>Flan – Flan</i>	4.50 €
<i>Tarta de Queso – Gâteau au Fromage</i>	5.50 €
<i>Tiramisù</i>	6.00 €
<i>Sorbet Citron</i>	4.00 €