

MENU



PPATATAS BRAVAS, BRAVÍSSIMAS WITH ALIOLI AND PAPRIKA | €5.10

Bravas, pommes de terre bravissima avec aioli et poivron rouge

CALAMARI A LA ROMANA WITH ITS CITRUS TOUCH | €9.60

Calamars à la romaine avec sa touche d'agrumes

“OO” SCALE ANCHOVIES WITH COCA BREAD AND TOMATO 6UN | €10.80

Anchois l'Escala "OO" avec pain de coca et tomate 6un

CHICKEN STICKS WITH SWEET CHILI AND SESAME SAUCE | €8.90

Bâtonnets de poulet au piment doux et sauce au sésame

PRAWNS, CHIVES, SESAME AND WASABI MAYONNAISE TEMPURA | €9.70

Tempura de crevettes, ciboulette, sésame et mayonnaise au wasabi

TRIO OF HOMEMADE CROQUETTES; CHEESE, SEAFOOD AND IBERIAN HAM | €7.80

Trio de croquettes cocotte ; fromage, fruits de mer et jambon ibérique

FRIED FISH WITH A TOUCH OF LIME AND PARSLEY | €8.60

Poisson frit avec une touche de citron vert et de persil

STARRY EGGS WITH POTATOES IN TRUFFLED YEMA SAUCE AND IBERIAN HAM | €10.10

Oeufs fêlés avec pommes de terre en sauce aux jaunes d'œufs truffés et jambon ibérique

SALAD OF GOAT CHEESE, MANGO, DRIED FRUITS AND RED FRUIT COULIS | €8.80

Salade de chèvre, mangue, fraises, noix et coulis de fruits rouges

CAESAR SALAD WITH CHICKEN CONFIT, PARMESAN SLICES | €8.90

Salade césar au poulet confit et copeaux de parmesan

QUINOA WOK, THAI RICE, SAUTÉED VEGETABLES AND TOFU CURRY | €9.20

Wok de quinoa, riz thaï, légumes sautés et tofu au curry

SALMON TARTARE WITH LENTIL BELUGA CAVIAR, CREAMY AVOCADO AND TOASTS | €13.80

Tartare de saumon aux lentilles caviar Beluga, crème d'avocat et pain grillé

CITRUS SALMON WITH WOK SAUTEED SEASONAL VEGETABLES | €15.70

Saumon aux agrumes et sauté de légumes de saison au wok

STEAK TARTAR ON BONE MARROW AND TOASTS | €16.60

Steak tartare sur os à moelle et toasts

LAMB COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH RED WINE SAUCE | €15.60

Agneau cuit à basse température avec une sauce réduite au vin rouge

THAI RICE WITH CHICKEN BREAST CONFIT WITH YELLOW CURRY | €12.80

Riz thaï au blanc de poulet confit au curry jaune

TAGLIATELLE VEAL BOLOGNESE | €10.30

Tagliatelles à la bolognaise de boeuf

SPAGHETTI AL TARTUFFE AND PARMA | €11.80

Spaghetti à la truffe et parme

SEA AND MOUNTAIN PAELLA; CUTTLEFISH, PORK RIBS, SAUSAGE AND CHICKEN | €13.80/PERSON

Paëlla de la mer et de la montagne ; seiche, côtelette de porc, saucisses et poulet

FISH AND SEAFOOD PAELLA; CUTTLEFISH, SQUID, PRAWNS, CRAYFISH, MUSSELS | €15.80/PERSON

Poêle à poisson et fruits de mer; seiche, calmar, crevette, homard et moules

PAELLA WITH SEASONAL VEGETABLES | €12.90/PAX

Paëlla aux légumes de saison

MUSSELS WITH LIME AND ROSEMARY AROMA | €9.20/PAX

Moules parfumées au romarin citron vert

PORK RIBS COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH A LIGHT TOUCH OF OUR BARBECUE SAUCE | €15.90

Côtelettes de porc cuites à basse température avec une légère touche de notre barbecue

BEEF TENDERLOIN (180GR) WITH ITS GARNISH | €17.20

Filet de boeuf (180gr) avec garniture

BEEF ENTRECOTE WITH BONE (500GR) WITH ITS GARNISH | €23.80

Entrecôte de boeuf à l'os (500gr) avec garniture

CLASSIC BURGER (MIX, TOMATO, BEEF OR CHICKEN BURGER, CHEDDAR AND MAYONNAISE) | €7.90

Classique Burger (mix, burger tomate, boeuf ou poulet, fromage cheddar et mayonnaise)

MAX BURGER (MIX, TOMATO, BEEF OR CHICKEN, ONION, BACON, CHEDDAR AND MUSTARD) | €8.20

Max burger (mélange, tomate, boeuf ou poulet burger, cheddar, oignon, bacon et moutarde)

VEGIE BURGER (MIX, TOMATO, AVOCADO, VEGETABLES AND TERIYAKI SAUCE) | €7.90

Vegie burger (mélange, tomate, purée d'avocat, légumes et sauce teriyaki)