

Les suggestions du chef

ENTRÉES: ENTRANTES

M ^a Luisa tomate (tomate val, le thon, séchés, thon, anchois, fromage) Tomate M ^a Luisa.....	21,80€	23,65€
Tartare de thon (Tartar de atún).....	24,50€	26,95€
Jambon ibérique de gland (Jamón de jabugo de bellota).....	22,80€	25,08€
Croquettes de morue maison (Croquetas de bacalao casetas, 6 inités).....	16,50€	18,15€
Calmars entiers frais avec sauce à l'huile d'olive verte (Calamar fresco entero con salsa verde).....	19,50€	21,45€
Crevettes (100 gr) (Quisquilla 100 gr).....	18,00€	19,80€
Artichauts et truffe noire foie Jabugo (Alcachofas al foie jabugo y trufa negra).....	22,50€	24,75€
Pâté de foie de canard avec confiture d'airelles (Pate de hígado de pato con confit arandanos)...	20,80€	22,88€
Eel avec l'oeuf et truffe noire 100 gr (Angulas con huevo y trufa negra 100 gr).....	95,50€	105,05€
Homard frais par poids chaque 100 gr(Cigala fresca, a peso cada 100 gr).....	17,00€	18,70€
Crevettes frais par poids chaque 100 gr(Gamba fresca a peso cada 100 gr).....	19,50€	21,45€
Huîtres (unité) (Ostras unidad).....	4,50€	4,95€

RIZ DE SPÉCIALITÉ SOUPYRIZ: ARROSOS

Paella ventre de thon, les oignons et les légumes du printemps (Paella de ventresca).....	25,50€	28,05€
Paella frais morue, seiches et légumes (Paella de bacalao fresco, sepia y verduras).....	21,50€	23,65€
Arros vins Bogabant (Arros caldos de Bogavant).....	25,00€	27,50€
Carrancho paella (nécora) (Paella de Carrancho nécora).....	23,00€	25,30€
Lobster Paella (Paella de Langosta).....	42,00€	46,20€
Riz Senyoret de peladitos de fruits de mer (Arroz del Senyoret de mariscos peladitos).....	18,50€	20,35€
Foie Paella aux champignons et artichauts (Paella de foie con setas y alcachofas).....	25,00€	27,50€
Le riz gluant avec des pétoncles, l'ail tendre, champignons et artichauts (Arroz de vieiras).....	24,00€	26,40€

LA VIANDE: CARNES

Côtelettes de lait (Chuletas de lechal).....	24,50€	26,95€
Entrecôte à la crème de champignons et crevettes (Solomillo a la crema de setas y gambas).....	30,00€	33,00€
Steak de bœuf, au poids, tous les 100 grs (Chuletón de Buey, a peso, cada 100 grs).....	7,80€	8,58€

POISSONS PESCADOS

Morue fraîche de noix de pin et sauce au miel (Bacalao fresco a la salsa de piñones y miel).....	24,50€	26,95€
Morue al pil pil (Bacalao al pil pil).....	24,50€	26,95€
Loin de loup de mer sauvage aux palourdes (Lomo de lubina salvaje con almejas).....	26,50€	29,15€
Thon grulle (Atún grill).....	28,00€	30,80€
Brochette de lotte et gambas (Brocheta de rape y gambas).....	26,50€	29,15€

+10% IVA