

Apprécier



Entrées

CHAMPIGNONS À L'HUILE DE TRUFFE
Champiñones de la cueva con aceite de trufa
12.50 €

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE (4 PIÈCES))
Cuarteto de croquetas ibéricas con verduritas en su jugo
9.50 €   

BEIGNETS DE MORUE (3 PIÈCES)
Triángulo de buñuelos de bacalao al Romescu
12.50 €  

POIREAUX GRILLÉS, SAUCE HOLLANDAISE
Puerros braseados
14.50€    

FOIE GRAS AVEC CONFITURE ET FLEUR DE SEL
Terrina de foie con mermelada de violeta
18.50 € 

ŒUFS BROUILLÉS AUX LÉGUMES
Revuelto de verduras de la huerta valenciana
14.50 €  

ASSORTIMENT DE POISSONS SALÉS (PAR PERSONNE)
Surtido de Salazones (por persona)
9.50 €   

ASSORTIMENT DE FROMAGES AVEC FRUITS SECS (POUR 4)
Trenkadis de queso con frutos secos
18.50 €   

JAMBON DE JABUGO
Mejor Jabugo
24.75 €

SALADE MÉDITERRANÉENNE (GRANDE OU PETITE)
18.50 €/ 12.50 € 

SALADE DE POIVRONS GRILLÉS AVEC THON ET MORUE
Ensalada de pimientos asados y bacalao
18.50€ 

SALADE AU FOIE ET PARMESAN
Ensalada de Foie con parmesano
16.00 €   

PAIN À LA TOMATE ET SAUCE AÏOLI (PAR PERSONNE)
Pan con tomate y ajoaceite
2.40 €  

* CONSULTEZ LES OPTIONS SANS GLUTEN

LES PRIX DE CETTE LETTRE INCLUENT LA TVA.

Poissons

SAUMON À LA SAUCE HOLLANDAISE

Salmón del chef

22.75 €   

CALMAR GRILLÉ

Sepionet a la plancha

19.75 €   

MORUE DU CHEF

Bacalao con inspiración

23.50 € 

TURBOT AU CITRON

Rodaballo al limón

24.75 € 

BAR CUIT EN CROÛTE DE SEL

Lubina a la sal

(PRIX DU MARCHÉ) 

Viandes

CÔTELETTES D'AGNEAU AVEC GARNITURE

Chuletitas de Cordero con su Guarnición

22.75 € 

AGNEAU RÔTI

Corderito Lechal Asado

24.50 € 

ENTRECÔTE DE BŒUF

Entrecot de Buey

24.75 € 

CONFIT DE CANARD

Confit de Pato

24.50 €

FILET DE BŒUF

Solomillo

27.50 € 

CÔTE DE BŒUF GALICIENNE

Chuletón de ternera gallega

100g/7.5€ 

CARRÉ D'AGNEAU AVEC RIZ ET FRUITS SECS (POUR 5, SUR DEMANDE)

Carré de cordero acompañado con arroz

135€   



(TOUS SERVIS EN PAELLA - SUR COMMANDE - MINIMUM 2 PERSONNES. PRIX PAR PERSONNE)

PAELLA SENYORET (POISSONS, CREVETTES ET SEICHE EN MORCEAUX)

Arroz Senyoret

17.50 €



PAELLA VÉGÉTARIENNE

Arroz de Verduras

17.50 €

PAELLA NOIRE (ENCORNETS, AIL TENDRE, ARTICHAUTS)

Arroz Negro de Chipirones, Ajos Tiernos y Alcachofas

18.50 €



PAELLA VALENCIENNE (POULET, LAPIN ET LÉGUMES)

Paella Valenciana

18.50 €

PAELLA AU CANARD ET AUX ARTICHAUTS

Arroz de pato y alcachofas

18.50 €

PAELLA AUX COQUILLES SAINT-JACQUES

Arroz de Zamburiñas

19.75 €



PAELLA AUX FRUITS DE MER

Arroz de Mariscos

22.75 €



FIDEUÀ AUX FRUITS DE MER

Fideuà de Mariscos

22.75 €



PAELLA AU HOMARD

Arroz de Bogavante

24.95 €



PAELLA AUX CREVETTES ROYALES

Arroz de Carabinero

26.50 €



Un moment sucre

PRÉPARÉ DANS NOTRE CUISINE

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Tarta de Chocolate

6.95 €



GÂTEAU AU FROMAGE

Dulce de Queso

6.95 €



TIRAMISU

Tiramisú

6.95 €



GLACE ARTISANALE AU NOUGAT

Turrón Helado Artesano

7.50 €



ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON (PAR PERSONNE, MIN. 2)

Selección de Frutas

6.95 €

CRÈME DE YAOURT AUX FRUITS DES BOIS ET GLACE À LA FRAMBOISE

Yogur con frutos silvestres y helado de frambuesa

7.50 €



TDESSERT TROPICAL À LA GLACE À LA NOIX DE COCO

Postre tropical al helado de coco

7.50 €



LES PRIX DE CETTE LETTRE INCLUENT LA TVA. * CONSULTEZ LES OPTIONS SANS GLUTEN