








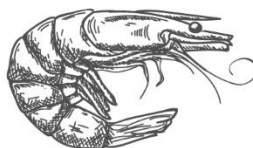
AMUSE-BOUCHES



Pommes de terre sautées accompagnées d'une sauce piquante	8,90 €
Croquettes des viande rôti	10,50 €
Croquettes de sépia dans son encre et piment vert	12,00 €
Croquettes de trompettes noires et patate douce 	12,00 €
Houmous avec bâtonnets de carottes 	14,50 €
Guacamole et "pico de gallo" avec naxos 	14,50 €
Chipirones à l'Andalus	18,00 €
Des calamars à notre romaine	21,50 €
Moules de roche a la vapeur ou à la braise	14,50 €
Couteaux de mer grillés	19,50 €
Cloisses sautées avec ail et persil	17,50 €
Assortiment de fruits de mer	25,00 €
Coquilles Saint-Jacques au jambon et oignons caramélisés	21,00 €
Jambon ibérique D.O. Pain artisanale aux tomates	22,50 €
Ration de pain artisanale aux tomates avec l'huile d'olive 	3,90 €


ENTRÉES

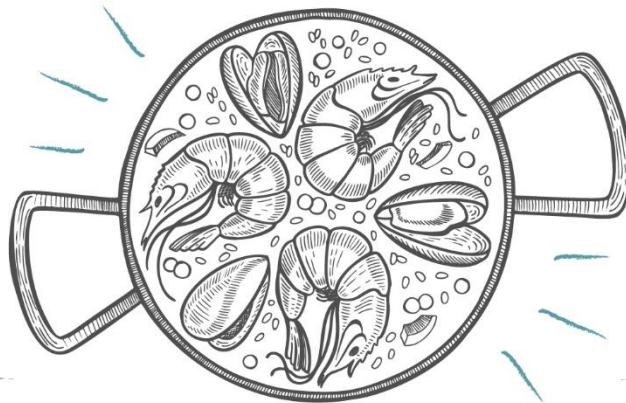
Salade verte varié	13,50 €
Salade de burrata, tomates et aubergines à la vinaigrette 	16,00 €
Salade de saumon mariné à l'émulsion de pignons de pin	16,00 €
Crevettes blanches sautées à l'ail et aux piments	29,00 €
Tataki au thon, avocat et mayonnaise au kimchi	22,50 €
Légumes sautés au miel soja et sésame 	14,00 €
Raviolis aux légumes avec sauce tomates, noix de pin et huile de basilic 	17,50 €



RIZ ET NOUILLES

Tous les plats sont pour au moins deux personnes

Paella de fruits de mer / Paella marinera	22,50 € p.p.
Paella a la grillade / Paella a la brasa	22,50 € p.p.
Paella de riz noir / Paella de arroz negro	22,50 € p.p.
Fideuá de poissons / Fideuá de pescadores	22,50 € p.p.
Casserole de riz avec des langoust / Arroz llauna con lagosta	31,00 € p.p.
Paella végétarien / végétalien  Paella vegana / vegetariana	20,00 € p.p.



Pour les petits

Cannellonis avec sauce et gratin avec fromage	12,90 €
Macaronis à la bolognaise	12,90 €
Croquettes de rôti et frites	12,90 €
Poitrine de poulet panée et frites	12,90 €
Burger de veau avec frites	12,90 €


BARBECUE JOSPER

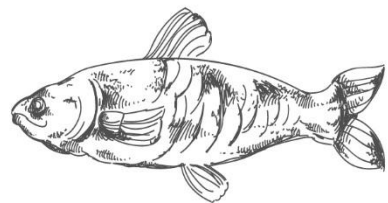
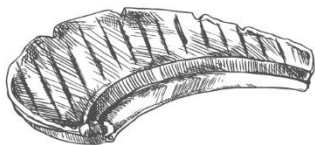


... POISSONS

Lotte ou à la sauce tomate et à l'ail / Rape al estilo Nui Beach	24,50 €
Saumon braisé Supreme en bois de chêne / Salmón braseado en madera de roble	23,50 €
Moure avec miel, raisin secs et pignons / Bacalao a la miel con pasas y piñones	22,00 €
Calamars grillés à l'ail et au persil / Calamares a la brasa con ajo y perejil	21,00 €
Poulpe grillé avec purée de pommes de terre crémeuse / Pulpo a la brasa	24,50 €
Suprême de Corvin à la donostiarra (ail frit et piment) avec pommes de terre en rondelles / Suprema de corvina a la donostiarra	23,00 €

... VIANDE

Plume ibérique grillé / Pluma ibérica a la brasa	24,50 €
Entrecôte "bencriada" D.O. Girona de 300 gr.	23,50 €
Magret de canard grillé, mariné au soja et aux agrumes	22,00 €
Côtes de chèvre panées au panko, miel et moutarde / Costillas de cabrito	22,50 €
Burger au quinoa et aux lentilles, millet, soja et curry grillé 	15,00 €



LES DESSERTS

Coulant au chocolat blanc et glace au chocolat noir	7,00 €
Pain à l'huile de chocolat et au sel	7,00 €
Soufflé mandarine impériale	7,00 €
Pain perdu au lait de coco avec crème glacée à la vanille ou chocolat	7,00 €
Crème catalane	7,00 €
Tiramisu	7,00 €
Beignets au chocolat noir avec glace à la mandarine	7,00 €
Fraises au jus d'orange et glace vanille	7,00 €

Crème glacée



Agrumes et framboise ☒	6,00 €
Chocolat 72% cacao et pistaches caramélisés	6,00 €
Vanille mexicaine ☒	6,00 €
Amande hâlée, avec jijona nougat ☒	6,00 €

Liqueurs recommandées

Gramona vi de gel Gewürztraminer (D.O. Penedès)	4,50 €
Dolç Mataró AA (D.O. Alella)	4,50 €
Floralis Moscatell de Torres (D.O. Penedès)	3,50 €

☒ sans gluten



Prix 10% TVA inclus