

ENTRÉES FROIDES

Terrine de foie gras, pain aux raisins secs et confiture de tomate	19
Salade russe de poulpe sur “causa limeña” légèrement épicé	11
Tartare de Galicien boeuf sur sa gaufres ede pomme de terre	19
Selection de salaisons Iberiques et fromages locaux	20
Tartar de thon rouge canarien sur “Ajoblanco” et salade de Wakame et sésame	19
“Salmorejo” de cerises et tomate canario avec poussiere de fromage frais et anchois	9

ENTRÉES CHAUDE

Sélection de croquettes maison	9
Oeuf cuisiné à température réduite, avec acacia de cochon et légère soupe de champignons	12
Ailes de poulet style américain accompagnées de crudités de légumes et crème de fromage bleu	11
Moules sur sauce “Kimchi” avec nouilles de riz croquante	13
Pain “Bao”de coquille de crabe en tempura et sauce de mojo rouge	17
“Fish & Chips” version Melvin avec sa souce tartare	16

Sélection de pain, beurre et apéritif	3
---------------------------------------	---

Tous les prix incluent la TVA locale

SALADE

Bourgeons de laitue avec du Thon mariné en maison ,almogrote et souce "Cesar"	14
Tomate assaisonné, tresse de mozzarella et l'huile d'olive aux anchois	14

RIZ ET ROSSEJAT

Riz aux fruits de mer "señoret"	26	Cassoulet de riz avec crevettes imperial	29
Riz des champs avec cochon iberique	19	Riz au canard et champignons	22
Riz aux légumes locaux	16	Riz au poulet e langoustines	22
Riz noir avec calamars et langoustines	24	"Rosejat" de fruits de mer	22

Tous les plats "Paella", riz et "Rossejats" sont servis avec une variation de sauces alioli

Tous les prix incluent la TVA locale

POISSONS

Poisson de nos côtes avec crémeux de fenouil et petits légumes coupé	24
Portion de poisson grillé	29
Poisson grillé à partager (Notre personnel vous informera des meilleures options quotidiennes)	65 /kg

VIANDE

Suprême de poulet grillé avec vichyssoise et frites de légumes	15
Entrecôte de bouef ,origen gallega maturée "45 jours "	68 /kg
"Queue" à la Royale avec puré de panais et de poire au ginseng	20
Terinne d'agneau, avec os de pasta fraiche ,duxelle d'herbes et puree de celeri truffre	19
Jambonneau de porc cuit pendant 45 heures à basse temperature accompagné de compote d'abricot et de choucroute"	19

Si vous désirez d'autres garnitures d' autres sauces , demandez à notre personnel

Tous les prix incluent la TVA locale

DESSERTS

Notre version du gâteau basque avec glace de pomme	7
Tarte fondante au fromage, glace de miel et confiture de fraise	7
“Chocolatisimo” et sa glace au chocolat	8
Sphères de melon en “Caipirinha”. Glace au zeste de citron et sa soupe de yogourt	7
Mille-feuille fourré de crème russe et fraises avec glace de vanille	7
Cafés et thés	4

Dans le cas où vous suivriez un régime special, n'hésitez pas à informer notre personnel. Ils seront prêts à vous aider avec votre choix