

# TAPAS / A GRIGNOTER

L'Escala Anchovies <i>Anchois de L'Escala</i>	13,00	Cod Fritters with Black Garlic Mayonnaise <i>Beignets de Morue avec Mayonnaise à l'Ail Noir</i>	12,90
Smoked Sardine Fillet on Ciabatta with Tomato <i>Lingot de Sardines Fumées sur Pain de Verre avec Tomate</i>	6,00	Grilled Garlic Prawns <i>Gambas Grillées à l'Ail</i>	23,00
Acorn-fed Spanish Ham <i>Assiette de Jambon de Bellota</i>	19,90	Andalusian Style Squid <i>Calamars à l'Andalouse</i>	17,90
Our 'Patatas Bravas' <i>Nos Patatas Bravas</i>	7,80	Escamarla Fried Assortment (Fish, Baby Squid and Squid) <i>Friture Escamarla (Petits Poissons, Encornet, Calamar)</i>	21,00
Home-made Croquette Selection (Cod, Iberian Ham, Spinach with Gorgonzola and Pear) <i>Assortiment de Croquettes Faites Maison (Morue, Jambon Ibérique, Épinards au Gorgonzola et Poire)</i>	12,00	 Grilled Mussels <i>Moules Grillées</i>	15,00
Padrón Peppers <i>Piments Padrón</i>	7,00	Tuna Tartare <i>Tartare de Thon</i>	16,90
Galician Style Octopus and Potato <i>Poulpe 'a Feira con Cachelo'</i>	23,00	Chicken Fingers with Fench Fries <i>Chicken Finger avec Frites</i>	12,50
Small Telline Clams with Chopped Garlic and Parsley <i>Palourdes à L'Ail et au Persil Haché</i>	16,90	 Coca Bread with Garland Tomato <i>'Pain' de Verre avec Tomate et Ail</i>	3,50

# SALADS / SALADES

<b>SUBTLETY / LA SUTIL</b> Tuna Belly, Tomato, Spring Onion, and Vinaigrette <i>Ventrèche de Thon, Tomate, Oignon Tendre et Vinaigrette</i>	13,90	<b>SHOPSKA</b> Tomato, Cucumber, Feta Cheese, Onion, Pepper <i>Tomate, Cucumber, Feta, Oignon, Poivron</i>	11,80
<b>ITALIAN FRESHNESS / FRESCOR ITALIANA</b> Burrata Buffalo, Tomato Compote, Canons, Pesto and Dried Nuts <i>Burrata, Confiture de Tomate, Mâche, Pesto et Fruits Secs</i>	14,90	Lettuce Hearts with Tuna Belly and Roasted Pepper <i>Cœurs de Laitue avec Ventrèche de Thon et Poivrons Grillés</i>	12,00
		Garden Salad <i>Salade du Jardin</i>	11,50

# PAELLAS & FIDEUÁS / PAELLAS ET FIDEUÁS

Paellas, Rice dishes and Fideuà minimum 2 persons. Prices per Person / Paella, Riz et Fideua minimum 2 personnes. Prix per personne

Seafood Paella <i>Paella aux Fruits de Mer</i>	19,80	Brothy Rice with Lobster <i>Riz au Homard</i>	35,50
Sea and Mountain Paella <i>Paella Mer et Montagne</i>	21,50	Cod and Artichoke Paella <i>Paella à la Morue et aux Artichauts</i>	21,00
Vegetarian Paella <i>Paella Végétarienne</i>	18,50	Black Rice <i>Riz Noir</i>	19,00
Perelada Seafood Paella without shells <i>Paella Perelada</i>	19,00	Fideuà with Alioli <i>La Fideuà</i>	18,00

# FRESH MARKET FISH / POISSONS DU MARCHÉ

## JOSPER GRILLED / À LA BRAISE JOSPER

Sea Bass <i>Loup</i>	24,90	Turbot <i>Turbot</i>	24,00
Sea Bream <i>Daurade</i>	24,90	Salmon <i>Saumon</i>	18,00
Longline Hake <i>Merlu de Palangre</i>	19,50	Galician Sardines <i>Sardines de Galice</i>	15,00
		Cod with Alioli Mousseline <i>Morue avec Mousseline d'Alioli</i>	22,90

## GRILL / AU GRIL

Galician Razor Clams <i>Couteaux de Galice</i>	24,90	Tuna Tataki <i>Tataki de Thon</i>	19,90
Crayfish <i>Langoustines</i>	28,90	Beach Squid <i>Encornet de Plage</i>	18,00
Red Prawns (200g) <i>Crevette Rouge (200g)</i>	40,00		

All our fish dishes are served with a side dish / *Tous nos poissons sont servis avec un accompagnement*

# MEATS / LA VIANDE

## JOSPER GRILLED / À LA BRAISE DU JOSPER

Beef Tenderloin 200g <i>Dés de Steak de Surlonge 200g</i>	24,00	Veal Burger with French Fries <i>Steak haché Black Angus avec Frites</i>	17,50
Veal Entrecôte 350g <i>Entrecôte 350g</i>	22,90	Home-made Catalan Sausage with Sant Pau White Beans <i>Butifarra élaborée par nos soins avec Haricots de Sant Pau</i>	16,90

# SUGGESTIONS / SUGGESTIONS

SEAFOOD PLATTER: Crayfish, Shrimps, Mussels, Razor Clams, Clams and Prawns 39,00  
PLATEAU DE FRUITS DE MER: Langoustines, Grosses Crevettes, Moules, Couteaux, Palourdes et Gambas

Grilled Octopus Tentacle <i>Patte de Poulpe Grillé</i>	22,90
Our Chef's Croquettes (each) <i>Croquettes del Chef (unité)</i>	2,60
Galician Oysters (each) <i>Huîtres de Galice (unité)</i>	4,50
Fish and Seafood XL Cannelloni with Prawn Bechamel Sauce <i>Cannelloni XL de Poissons et Fruits de Mer avec Sauce Béchamel aux Gambas</i>	16,90
Tender Aged Beef and Lamb Meatballs with Baby Squid <i>Boulettes Moelleuses de Viande de Bœuf et d'Agneau avec Encornets</i>	17,00
Dashed Eggs with Squid, Guanciale and Black Garlic <i>Oeufs Étoiles aux Calamars, Guanciale et Ail Noir</i>	16,90
Salt-baked Fish of the Day (for 2 persons) <i>Poisson du Jour au Sel (pour 2 personnes)</i>	48,90