

Las Entradas

Burrata, Tartar de Tomates.	14,50€
Chiffonade de Jamón Blanco Trufado .	13,00€
Jamón Serrano	12,00€
Foie Gras de Pato	18,00€
Famosos Huevos con Mayonesa	9,00€
Camembert Asado	15,00€
Chipirones, Chorizo, Piquillos	16,50€

Las Ensaladas

Caesar :	19,50€
Pollo Crujiente, Parmesano, Salsa Caesar, Croutons, Ensalada	
Hot Goat Cheese :	17,50€
Tostadas de Queso de Cabra Caliente, Tocino, Ensalada	
Landaise :	18,50€
Magret Seco, Gésiers, Nueces, Cebollas Fritas, Ensalada	
Sup Foie Gras + 7.00€	
Poke bowl :	20,50€
Salmón, Atún, Aguacate, Zanahoria, Tomate, Maíz, Wakame, Arroz	

Los Pescados

Chipirones, Chorizo, Piquillos	23,50€
Gambas Flambeadas al Pastis	25,50€
Paté de Mariscos	24,00€
Steak de Atún, Piperada Chorizo	27,00€
Parrillada de Pescado según llegada .	30,50€
Bar	34,00€
Dorada Real entera	33,00€



El Menú

Mejillones (en temporada)

Mejillones a la Marinera	18,00€
Mejillones al curry	20,00€
Mejillones al Roquefort	19,00€

Las Carnes

Hamburguesa*	19,50€
Hamburguesa de carne picada Black Angus, Cheddar, salsa Americana	
Double Hamburguesa *suppl	5€
Confit de Pato**	22,50€
Magret de Pato** entero	28,00€
Pieza del Carnicero *** 300g	26,50€
Costilla de buey*** 1kg for 2	79,00€

*Origen de las carnes: *Irlanda, **IGP Suroeste, ***Francia

como acompañamiento

Las carnes se sirven con patatas fritas frescas y ensalada verde, los pescados con arroz y ratatouille de verduras. Salsa pimienta, roquefort o chalotas confitadas.

Precios netos IVA incluido - Servicio incluido

Tapas to Share... or Not

Codfish Fritters	9,50€
Mixed Platter	17,50€
(Codfish Fritters, Squid and Shrimp Fritters)	
Charcuterie Board	19,50€
(Serrano ham, chorizo, fuet, Terrina con Pimiento de Espelette, guindillas)	
Charcuterie and Cheese Board	21,50€
(Serrano Ham, Truffled White Ham, Slices of Cured Sausage, Sheep Cheese)	

Sea Food

Ostras n° 3	
Arcachon-Cap Ferret.	X6 14,00€
	x9 18,00€
	x12 24,00€
Terrina con Pimiento de Espelette	8,00€
Plato de Camarones Rosas, Aliol	16,50€
Plato de Bígáros, Alioli.	14,00€
Plato de Mariscos.	24,50€
4 Ostras, 3 Camarones, Bígáros, Alioli, Mantequilla	

Desserts

Plato de Queso de Oveja	10,00€
Fresas Chantilly	9,00€
Crème Brûlée de Vainilla Bourbon. . . .	9,50€
Chocolate Lava Cake.	10,00€
Mousse de Chocolate.	9,50€
Tiramisu.	9,00€
Café o Té Gourmet	12,50€