

## ENSALADAS / SALADES

	TAPA	RACIÓN
<b>1. ENSALADA ESPAÑOLA</b> SALADE ESPAGNOLE : LAITUE, TOMATE CERISE, OIGNON, CONCOMBRE, OLIVE NOIRS SERVI AVEC SAUCE VINAIGRETTE		30
<b>2. ENSALADA RUSA</b> SALADE RUSSE	30	55
<b>3. SALPICON DE MARISCOS</b> SALPICON DE FRUITS DE MER : POIVRON, TOMATE, OIGNON, POULPE, CREVETTE, PETIT CALAMAR, SURIMI SERVI AVEC SAUCE VINAIGRETTE	40	75
<b>4. ASADILLOS DE PIMIENTOS CON ATUN</b> POIVRONS AU FOUR ET THON		60
<b>5. AGUACATE CON GAMBAS SALSA COCKTAIL</b> AVOCAT CREVETTES SAUCE COCKTAIL	40	75
<b>6. AGUACATE CON GAMBAS SALSA VINAGRETA</b> AVOCAT CREVETTES SAUCE VINAIGRETTE	40	75
<b>7. ENSALADA MIXTA</b> SALADE MIXTE : LAITUE, TOMATE, AVOCAT, THON, OIGNON, CONCOMBRE CAROTTE, MAIS, ŒUF ET OLIVE NOIR SERVI AVEC SAUCE VINAIGRETTE		60

## ENTRADAS / ENTRÉES

	TAPA	RACIÓN
<b>8. PATATAS BRAVAS</b> CUBE DE POMME DE TERRE SERVI AVEC SAUCE « BRAVA »	30	55
<b>9. TABLA DE QUESO MANCHEGO</b> PLATEAU DE FROMAGE MANCHEGO	45	85
<b>10. BOQUERONES EN VINAGRE</b> ANCHOIS MARINÉES AVEC AIL, PERSIL ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	30	55
<b>11. CHAMPIÑONES AL AJILLO</b> CHAMPIGNONS SAUTÉ À L'AIL ET PERSIL	40	75
<b>12. PIMIENTOS DE PADRÓN</b> PETIT POIVRON ESPAGNOL FRITS	30	55
<b>13. PULPO A LA GALLEGA</b> POULPE À LA GALICIENNE : BASE DE POMME DE TERRE, POULPE CUIT, HUILE D'OLIVE ET PIMENT FUMÉ	45	85
<b>14. PULPO A LA PLANCHA</b> POULPE GRILLÉ SERVI AVEC SAUCE AÏOLI D'OLIVE NOIRE	45	85
<b>15. PULPO FRITO</b> POULPE FRITS SERVI AVEC SAUCE AÏOLI D'OLIVE NOIRE	45	85
<b>16. GAMBAS AL AJILLO « PIL-PIL »</b> CREVETTES SAUTÉES À L'AIL, PERSIL ET PIMENT FORT	40	75
<b>17. GAMBAS COCIDAS EN LA SAL MARINA</b> CREVETTES BLANCHE CUIE À POINT AU SEL DE MER	50	95
<b>18. GAMBAS A LA PLANCHA</b> CREVETTES GRILLÉES	50	95
<b>19. CALAMARES A LA PLANCHA</b> CALAMARS GRILLÉS SERVI AVEC SAUCE TARTARE	50	95
<b>20. CALAMARES A LA ANDALUZA</b> CALAMARS À L'ANDALOUSE FRITS SERVI AVEC SAUCE TARTARE	50	95
<b>21. CALAMARITOS A LA PLANCHA</b> PETITS CALAMARS GRILLÉS SERVI AVEC SAUCE TARTARE	50	95
<b>22. PUNTILLAS FRITAS</b> PUNTILLAS FRITS SERVI AVEC SAUCE TARTARE	45	85
<b>23. MERGUEZ DE CARNE</b> MERGUEZ DE BOEUF	40	75
<b>24. POLLO FRITO AL CANARIA</b> POULET FRIT À LA CANARIENNE SERVI AVEC FRITES & SAUCE BRAVA	40	75
<b>25. PARILLADA DE VERDURAS</b> GRILLADES DE LÉGUMES		45
<b>26. PATATAS FRITAS CASERAS</b> POMMES FRITES MAISON		25

## CROQUETAS / CROQUETTES

27. CROQUETAS DE PESCADO  
*CROQUETTES DE POISSON*
28. CROQUETAS DE POLLO  
*CROQUETTES DE POULET*

TAPA	RACIÓN
45	85
40	75

## TORTILLAS

29. TORTILLA ESPAÑOLA  
*TORTILLA ESPAGNOLE (POMME DE TERRE, OIGNON ET ŒUFS)*
30. TORTILLA CON GAMBAS  
*OMELETTE AUX CREVETTES*

RACIÓN
45
65

## PAELLAS (45 MIN DE PREPARATION)

31. PAELLA DE MARISCOS  
*PAELLA AUX FRUITS DE MER*

1 PER	2 PERS	3 PERS
130	250	380

## PESCADOS / POISSONS (SELON ARRIVAGE)

32. SALMÓN A LA PLANCHA  
*SAUMON GRILLÉ SERVI AVEC SAUCE BILBAO « LAJADA »*
33. FILETE DE SAN PEDRO A LA PLANCHA  
*FILET DE SAINT-PIERRE GRILLÉ SERVI AVEC SAUCE BILBAO « LAJADA »*
34. LUBINA A LA ESPALDA A LA PARILLA  
*LOUP BAR AU DOS GRILLÉ OU AU FOUR SERVI AVEC SAUCE BILBAO « LAJADA »*
35. DORADA A LA ESPALDA A LA PARILLA  
*DORADE AU DOS GRILLÉ OU AU FOUR SERVI AVEC SAUCE BILBAO « LAJADA »*

130
130
160
160

NUESTROS PLATOS SE SIRVEN CON VERDURAS SALTEADOS Y PAPAS FRITAS CASERAS  
NOS PLATS SONT GARNIES DE LÉGUMES SAUTÉS ET FRITES MAISON

## CARNES / VIANDES

36. SOLOMILLO TROCEADO AL AJILLO  
*ÉMINCÉ DE BŒUF SAUTÉ À L'AIL*
37. SOLOMILLO A LA PLANCHA  
*FILET DE BŒUF GRILLÉ SAUCE AU POIVRE OU SAUCE CHAMPIGNONS*
38. ENTRECOTE A LA PLANCHA  
*ENTRECÔTE DE BŒUF SAUCE AU POIVRE OU SAUCE CHAMPIGNONS*
39. PECHUGA DE POLLO EMPANADA  
*BLANC DE POULET PANÉ SERVI AVEC SAUCE AÏOLI*

130
150
130
90

NUESTROS PLATOS SE SIRVEN CON VERDURAS SALTEADOS Y PAPAS FRITAS CASERAS  
NOS PLATS SONT GARNIES DE LÉGUMES SAUTÉS ET FRITES MAISON

## POSTRES / DESSERTS

40. CREMA CATALANA  
*CRÈME CATALANE*
41. FLAN DE LA CASA  
*FLAN FAIT MAISON*

40
40

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS  
NOS PRIX S'ENTENDENT TOUTES TAXES COMPRISES

SKY  
LOUNGE

 LOUNGE  
DRINKING • FOODING



## VINOS / VINS

### VINOS TINTOS / VINS ROUGES

	BT	BT 1/2
DOMAINE SAHARI RÉSERVE	230	
TERRES ROUGES - LA FERME ROUGE	270	140
MEDAILLON	270	140
VOLUBILIA	280	
CHÂTEAU ROSLANE, LES COTEAUX DE L'ATLAS	490	

### VINOS BLANCOS / VINS BLANCS

DOMAINE SAHARI RÉSERVE	230	
TERRES BLANCHES - LA FERME ROUGE	270	
MEDAILLON	270	140
VOLUBILIA	280	

### VINOS ROSADOS / VINS ROSÉS

DOMAINE SAHARI RÉSERVE	230	
LE ROSÉ - LA FERME ROUGE	270	140
MEDAILLON	270	
VOLUBILIA	280	

### VINOS GRISES / VINS GRIS

DOMAINE SAHARI	230	
LE GRIS - LA FERME ROUGE	270	140
VOLUBILIA	280	

## CHAMPAGNES

BRUT	LAURENT PERRIER	75 CL	1,300
------	-----------------	-------	-------

## CHUPITOS / SHOTS

B 52	KAHLUA, BAILEYS	60
TGV	TÉQUILA, GIN, VODKA	75

## DIGESTIVOS / DIGESTIFS

ARMAGNACS	SEMPÉ	50
COGNACS	HENNESSY	70

## REFRESCOS / SOFT DRINKS

SODAS	COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, SCWEPPE'S TONIC	30
	SCWEPPE'S CITRON, SPRITE, FANTA ORANGE, HAWAIIAN	
ENERGY DRINK	RED BULL	70
JUS DE FRUITS	ANANAS, CITRON, PÊCHE, POMME, ORANGE	40
EAUX MINÉRALES	AIN SAISS 50CL	15
	AIN SAISS 1,5 L	20
EAUX GAZEUSES	OULMÈS 50CL	15
	OULMÈS 1 L	25

## BEBIDAS CALENTES / BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	EXPRESSO	20
------	----------	----

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS  
NOS PRIX S'ENTENDENT TOUTES TAXES COMPRISES

LA BEBIDAS SOLO SE SIRVEN CON EL CONSUMO DE UNA COMIDA  
LES BOISSONS NE SONT SERVIES QU'AVEC LA CONSOMMATION D'UN REPAS

# Andalous

DRINKING - FOODING

## APERITIVOS / APERITIFS

KIR	VIN BLANC (CASSIS, VIN BLANC)	50
	ROYAL (CASSIS, CHAMPAGNE)	70

APÉRITIFS	MARTINI (ROUGE OU BLANC OU DRY)	50
	CAMPARI, PASTIS, RICARD	

		DOSE	BT
LIQUEURS	JÄGERMEISTER, FERNET-BRANCA, KAHLUA	55	750
	MARIE BRIZARD, TRIPLE SEC SAO CABANA		
	AMARETTO, BAILEY'S, GET 27		
	MALIBU, SAMBUCA, MANZANITA		

## ALCOHOLS / ALCOOLS

		DOSE	BT
VODKA	ABSOLUT BLUE	55	800
	BELVÈDÈRE	75	1,200
	GREY GOOSE	75	1,200
GIN	GORDON'S	55	800
	BOMBAY SAPPHIRE	65	900
TÉQUILA	AGAVITA	55	800
RHUM	BACARDI	55	800
SCOTCH	JOHNNIE WALKER RED LABEL	55	800
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	75	1,200
	CHIVAS REGAL 12 ANS	75	1,200
BOURBON	JACK DANIEL'S	70	1,000

## CERVEZAS / BIERES

FLAG SPÉCIALE (BIÈRE BRASSÉE À FEZ)	35
SAN MIGUEL 	40
HEINEKEN	40
BUDWEISER	40
CASABLANCA	45
CORONA	50
SMIRNOFF ICE	55

## COCTELES / COCKTAILS

80

MOJITO « ESPECIALIDAD DE LA CASA || SPÉCIALITÉ DE LA MAISON »  
(CLASSIQUE OU FRUIT DE PASSION OU FRAISE OU MANGE OU FRUIT ROUGE)  
RHUM - MENTHE - JUS DE CITRON - SUCRE DE CANNE - SODA

MARGARITA	TÉQUILA - TRIPLE SEC - JUS DE CITRON
PINA COLADA	RHUM - CRÈME DE COCO - JUS D'ANANAS
COSMOPOLITAN	VODKA - TRIPLE SEC - CRANBERRY - JUS DE CITRON
CAIPIRINHA	CACHACA - CITRON - SUCRE DE CANNE
TÉQUILA SUNRISE	TÉQUILA - JUS D'ORANGE - GRENADINE

## COCTELES SIN ALCOHOL / COCKTAILS SANS ALCOOL

60

VIRGIN MOJITO « ESPECIALIDAD DE LA CASA || SPÉCIALITÉ DE LA MAISON »  
(CLASSIQUE OU FRUIT DE PASSION OU FRAISE OU MANGE OU FRUIT ROUGE)  
MENTHE - JUS DE CITRON - SUCRE DE CANNE - SODA

ANDALOUS	JUS D'ORANGE - JUS DE PÊCHE - JUS DE PÊCHE - GRENADINE
VIRGIN PINA COLADA	CRÈME DE COCO - JUS D'ANANAS

