

ENSALADAS

	TAPA	RACIÓN
1. TOMATE «PICADO» TOMATE A L'AIL, HUILE D'OLIVE, PIMENTS FORT ET OLIVE		25
2. ATÚN, TOMATE Y CEBOLLA THON, TOMATE ET OIGNONS	25	45
3. ENSALADILLA RUSA MACÉDOINE DE LÉGUMES FROIDE À LA MAYONNAISE	25	45
4. AGUACATE CON GAMBAS SALSA COCTEL O VINAIGRETA AVOCAT CREVETTES, SAUCE COCKTAIL OU VINAIGRETTE	35	60
5. SALPICÓN DE MARISCO COCKTAIL DE FRUITS DE MER À LA VINAIGRETTE	40	70
6. ENSALADA LA TAPERÍA LAITUE, TOMATE, AVOCAT, CREVETTE, THON, ŒUF DUR, MAIS, OIGNONS, OLIVES NOIRES, SAUCE VINAIGRETTE		60
7. ENSALADA DE FRUTOS DEL MAR LAITUE, TOMATE, CALAMARS, CREVETTE, MOULE, POULPE, MAIS, OLIVES, SAUCE VINAIGRETTE		70

CROQUETAS

	TAPA	RACIÓN
8. CROQUETAS DE POLLO CROQUETTES À BASE DE BÉCHAMEL ET POULET	25	45
9. CROQUETAS DE QUESO IBÉRICO CROQUETTES À BASE DE BÉCHAMEL ET FROMAGE IBÉRIQUE	30	55
10. CROQUETAS DE CHAMPIÑONES Y JAMBÓN CROQUETTES À BASE DE BÉCHAMEL, CHAMPIGNONS ET JAMBON DE BOEUF	30	55
11. CROQUETAS DE GAMBAS Y MARISCOS CROQUETTES À BASE DE BÉCHAMEL, CREVETTES ET FRUITS DE MER	35	60

TORTILLAS

	RACIÓN
12. TORTILLA ESPAÑOLA OMELETTE AUX POMME DE TERRE, OEUFS ET OIGNONS	30
13. TORTILLA ESPAÑOLA CON ATÚN TORTILLA ESPAGNOLE AU THON	45
14. TORTILLA ESPAÑOLA CON GAMBAS TORTILLA ESPAGNOLE AUX CREVETTES	60
15. HUEVOS ROTOS CON PATATAS FRITAS BASE DE POMMES FRITES, OEUFS AU PLAT ET PETIT POIVRONS ESPAGNOLS	40

ENTRADAS

	TAPA	RACIÓN
16. PATATAS BRAVAS CUBE DE POMME DE TERRE FRITS, SAUCE «BRAVA»	20	35
17. BOQUERONES EN VINAGRE ANCHOIS MARINÉS AU VINAIGRE, HUILE D'OLIVE, AIL ET PERSIL	25	45
18. SARDINAS EN VINAGRE SARDINES MARINÉES AU VINAIGRE, HUILE D'OLIVE, AIL ET PERSIL	25	45
19. PIMIENTOS DE PADRÓN PETIT POIVRONS ESPAGNOLS FRITS, FLEUR DE SEL		40
20. CHAMPIÑONES AL AJILLO CHAMPIGNONS FRAIS SAUTÉS À L'AIL, HUILE D'OLIVE ET PERSIL	35	65
21. BERENJENAS FRITAS CHIPS D'AUBERGINES FRITS		35
22. PULPO A LA GALLEGA BASE DE POMME DE TERRE, POULPE CUITS, HUILE D'OLIVE	40	80
23. ALMEJAS A LA ESPAÑOLA PALOURDES SAUTÉES À L'ESPAGNOLE		60
24. MEJILLONES A LA ESPAÑOLA MOULES DEMI-COQUILLE SAUTÉES À L'ESPAGNOLE		60
25. GAMBAS COCIDAS CREVETTES CUITE À POINT AU SEL DE MER	35	70
26. GAMBAS REAL COCIDAS CREVETTES ROYALE CUITE À POINT AU SEL DE MER	55	110
27. PARRILLADA DE VERDURAS GRILLADES DE LÉGUMES		40
28. PINCHITOS DE POLLO BROCHETTES DE POULET À LA PLANCHA	35	70
29. PINCHITOS DE CARNE BROCHETTES DE VIANDE DE BŒUF À LA PLANCHA	40	80
30. GUACAMOLE CON TORTILLA CHIPS PURÉE D'AVOVAT MEXICAINE ACCOMPAGNÉ DE TORTILLA CHIPS		40
31. POLLO FRITO A LA CANARIA PILON ET HAUT DE CUISSE DE POULET FRITS À LA CANARIENNE	40	80

QUESOS

	TAPA	RACIÓN
32. QUESO MANCHEGO IBÉRICO «CURADO» FROMAGE MANCHEGO IBÉRIQUE «AFFINÉ»	30	55
33. TABLA DE 4 QUESOS CAMEMBERT, ROQUEFORT, CHÈVRE ET MANCHEGO IBÉRIQUE		90

ESPECIALIDAD DE LA CASA

	1 PER	2 PERS	3 PERS
34. PAËLLA DE MARISCO L'AUTHENTIQUE PAËLLA ESPAGNOLE DE RIZ ET FRUITS DE MER	95	180	270
35. FIDEUÀ DE MARISCO PAËLLA CATALANE AU VERMICELLE ET FRUITS DE MER	95	180	270

(45 MIN DE PREPARATION)

FRITURAS

	TAPA	RACIÓN
36. CHANQUETES ALEVIN D'ANCHOIS FRITS	35	70
37. LENGUADITOS SOLETTES FRITS	35	70
38. ADOBO POISSON BLANC À LA MARINADE «ADOBO»	35	70
39. CALAMARES A LA ANDALUZA CALAMARS FRITS	40	80
40. COLITAS DE GAMBAS CREVETTES DÉCORTIQUÉES FRITS	40	80
41. PULPO FRITO POULPE FRITS	40	80

PLATOS

42. FILETE DE SAN PEDRO A LA PLANCHA FILET DE SAINT-PIERRE GRILLÉ À LA PLANCHA, SAUCE BASQUE «AJILIS-MOJILIS»	110
43. FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA FILET DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA, SAUCE BASQUE «AJILIS-MOJILIS»	125
44. PECHUGA DE POLLO EMPANADA FILET DE POULET PANÉ À L'ANGLAISE, SAUCES CHAMPIGNONS OU AUX POIVRES	75
45. SOLOMILLO DE TERNERA FILET DE BŒUF, SAUCES AUX POIVRES OU ROQUEFORT OU CHAMPIGNONS	140

* NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX

GUARNICIONES*

	RACIÓN
46. PATATAS A LO POBRE RONDELLES DE POMMES DE TERRE, POIVRON ROUGE & VERT, OIGNONS, AIL	20
47. SALTEADAS DE VERDURAS LÉGUMES SAUTÉS	20
48. PATATAS FRITAS CASERAS POMMES DE TERRE FRITES MAISON	20

A LA PLANCHA

	TAPA	RACIÓN
49. GAMBAS CREVETTES GRILLÉES À LA PLANCHA	35	70
50. PULPO POULPE GRILLÉS À LA PLANCHA	40	80
51. LENGUADITOS SOLETTES GRILLÉES À LA PLANCHA	35	70
52. CALAMARES CALAMARS GRILLÉS À LA PLANCHA	40	80
53. GAMBAS REAL CREVETTES ROYAL GRILLÉES À LA PLANCHA	55	110

CAZUELAS

	TAPA	RACIÓN
54. GAMBAS «PIL-PIL» CREVETTES SAUTÉES À L'AIL, HUILE D'OLIVE ET PERSIL	35	70
55. MEJILLONES «PIL-PIL» MOULE SAUTÉES À L'AIL, HUILE D'OLIVE ET PERSIL	30	60
56. PULPO «PIL-PIL» POULPE SAUTÉES À L'AIL, HUILE D'OLIVE ET PERSIL	40	80
57. CALAMARES «PIL-PIL» CALAMARS SAUTÉES À L'AIL, HUILE D'OLIVE ET PERSIL	40	80
58. CAZUELITAS DE CALAMARES Y GAMBAS SALTEADOS CON VERDURAS CASSOLETTES DE CALAMARS ET CREVETTES SAUTÉES AU JULIENNE DE LÉGUMES		90

POSTRES

59. SURTIDO DE HELADOS ASSORTIMENT DE 4 GLACES: CITRON, FRAISE, PISTACHE, VANILLE	30
60. TARTA DE LIMÓN TARTE AU CITRON	40
61. TARTA DE QUESO TARTE DE FROMAGE (NEW YORK CHEESECAKE)	45
62. TARTA HELADA DE CHOCOLATE GÂTEAU GLACÉ AU CHOCOLAT	35

APERITIVOS

KIR	VIN BLANC (CASSIS, VIN BLANC) ROYAL (CASSIS, CHAMPAGNE)	40 60
APÉRITIFS	MARTINI (ROUGE OU BLANC OU DRY) CAMPARI, PASTIS, RICARD	40
LIQUEURS	AMARETTO, BAILEY'S, KAHLUA, FERNET-BRANCA, MALIBU, MANZANITA, MARIE BRIZARD, GET 27, SAMBUCA, TRIPLE SEC	DOSE 40 BT 600
CACHAÇA	SAO CABANA	40

ALCOHOLS

		DOSE	BT
GIN	GORDON'S BOMBAY SAPPHIRE	40 50	600 700
RHUM	BACARDI	40	600
TÉQUILA	AGAVITA	40	600
VODKA	ABSOLUT BLUE BELVÈDÈRE, GREY GOOSE	40 60	600 900
BOURBON	JACK DANIEL'S	50	700
SCOTCH	JOHNNIE WALKER RED LABEL JOHNNIE WALKER BLACK LABEL CHIVAS REGAL 12 ANS	40 60 60	600 900 900

CERVEZAS

FLAG SPÉCIALE (BIÈRE BRASSÉE À FEZ)	15
SAN MIGUEL	20
HEINEKEN	20
BUDWEISER	20
CASABLANCA	20
CORONA	35
SMIRNOFF ICE	40

CÓCTELES

MARGARITA	TÉQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON	50
MOJITO	RHUM, MENTHE, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE	
PINA COLADA	RHUM, CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS	
COSMOPOLITAN	VODKA, TRIPLE SEC, CRANBERRY, JUS DE CITRON	
CAIPIRINHA	CACHAÇA, CITRON, SUCRE DE CANNE	
TÉQUILA SUNRISE	TÉQUILA, JUS D'ORANGE, GRENADINE	

CHUPITOS

B 52	KAHLUA, BAILEYS, TRIPLE SEC	50
TGV	TÉQUILA, GIN, VODKA	65

VINOS

BT 1/2 BT

VINOS TINTOS

DOMAINE SAHARI RESERVE	180	
TERRES ROUGES, LA FERME ROUGE	210	110
MEDAILLON	220	110
VOLUBILIA	230	
CHÂTEAU ROSLANE, LES COTEAUX DE L'ATLAS	390	

VINOS BLANCOS

DOMAINE SAHARI RESERVE	180	
TERRES BLANCHES, LA FERME ROUGE	210	
MEDAILLON	220	110
VOLUBILIA	230	

VINOS ROSADOS

DOMAINE SAHARI RESERVE	180	
LE ROSÉ, LA FERME ROUGE	210	
MEDAILLON	220	110
VOLUBILIA	230	

VINOS GRISES

LE GRIS, LA FERME ROUGE	210	110
VOLUBILIA	230	

CHAMPAGNE

BT

BRUT	LAURENT PERRIER	1,000
------	-----------------	-------

DIGESTIVOS

ARMAGNAC	SEMPÉ	40
COGNAC	HENNESSEY	60

CÓCTELES SIN ALCOHOL

40

ANDALOUS	JUS D'ORANGE, JUS DE PÊCHE, JUS D'ANANAS, GRENADINE
VIRGIN MOJITO	MENTHE, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE
VIRGIN COLADA	CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS

REFRESCOS

SODAS	COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SCWEPPE'S TONIC, SCWEPPE'S CITRON, SPRITE, FANTA ORANGE, HAWAI	15
ENERGY DRINK	RED BULL	35
JUS DE FRUITS	ANANAS, CITRON, PÊCHE, ORANGE, POMME	25
EAUX MINÉRALES	SIDI ALI 50 CL	10
	SIDI ALI 1.5 L	20
EAUX GAZEUSES	OULMÈS 50 CL	10
	OULMÈS 1 L	20

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS	EXPRESSO	20
-------	----------	----