

Nous sommes ravis de vous avoir parmi nous et de rendre votre expérience la meilleure.

possible voici quelques notes :

Notre lettre est conçue pour partager.

Si vous avez des allergies. S'il vous plaît laissez-nous savoir.

Signification des symboles:

: ne contiennent pas de gluten dans leur préparation.

: conviennent aux végétariens.




: plats recommandés

Nous vous recommandons de commander les desserts avec le reste de la commande car certains desserts nécessitent beaucoup de temps de préparation. Bien sûr, vous pouvez également le demander plus tard.

Nous facturons le pain, 0.90 euro par personne, si vous n'en voulez pas, merci de nous le signaler. Aussi, nous avons du pain sans gluten (2 euro).

Chaque contenant « à emporter » coûte 2 euro

FRUIT DE MER & CONSERVES

COQUILLE 	13 €
réduction de poivre et miel de pomme (4 unités)	
COQUILLE	9 €
a la bechamel (2 unités)	
CREVETTES GRILLÉ (6 unités) 	13 €
CRABE ARAIGNÉE	11 €
"donosti style" (2 unités)	
ANCHOIS SALES (conserve) 	13 €
JAMBON IBERIQUE (100gr)	18€



POTAGER

SALADE    12 €
avec pomme, grenade, noix, avocat, tomate
cerise, fromage feta et plus

PLATS FRITS

CROQUETTE 7 | 12 €
au jambon iberique (6 ou 12 unités)

CALAMARS FRITS  14 €

LEGUMES TEMPURA  12 €

BANANE VERTE  12 €
avec pico de gallo et guacamole

RAVIOLI 8 | 13 €
de brandade de morue (4 o 8 unités)



PLATS

NACHOS  13 €
guacamole, pico de gallo, porc eFiloché et
fromage fondu (option végétarien )

POMMES DE TERRE ROTIES   9 €
avec sauce "mojo rojo" (extra epice +1€)

GYOZAS AU POULET (6 unités) 12 €
au curry

BROCHETTE DE POULPE  16 €
et artichauts en tempura

BEBE CALMAR 15 €
dans son encre

MORUE 16 €
avec poivre vert et rouge et tomate sauce



THON ROUGE 18 €
grillé aux poivrons

PLATS

- PIECES DE POULET 11 €
avec barbecue sauce
- SANDWICH AU POULET 12 €
jambon, cheddar anglais, oignon caramélisé
et mayonnaise à la moutarde anglaise
- JOUES DE BOEUF  16 €
avec pomme de terre roties
- FILET DE BOEUF  24 €
avec pommes de terre roties
- COTE DE PORC (2 personnes)   25 €
à basse temp. avec pommes de terre rôties



DESSERT

GATEAU AU FROMAGE (2 pers.)   10 €
"à la minute". (temps 35 minutes)

PAIN PERDU CAMELISE   7 €
sans pain et sans friture (temps 15 minutes)

SAMINGOXO  6 €
Dessert basque au citron et au yaourt

CHOCOLATE COULANT 6 €
avec praliné noisette



VINS

cidre | blanc | rose

REFERENCIA	TIPO DE VINO	D..O.	PRECIO
Gartziategi 700	Sidra	Euskal Sagardoa	7,50
Anne	Sidra de guarda	Euskal Sagardoa	19
Lurretik - Txakoli	Blanco	Getaria Txakoli	19
Aitaren - Txakoli	Blanco	Getaria Txakoli	28
Amaren - Malvasia	Blanco	Rioja	28
Capellania - Murrieta - Reserva	Blanco	Rioja	34
La Isla - Vivanco	Blanco	Rioja	44
Arriscado Cuentaviñas	Blanco	Rioja	120
Luis Alegre - Finca la Reñana	Blanco	Rioja	28
Lalume	Blanco	Ribeiro	28
Habla del Mar (vino submarino)	Blanco	San Juan de Luz	26
Albert I Noya - Entorns (Cava)	Blanco	Cava	25
Impromptu - Sauvignon Blanc	Blanco	Valencia	29
Pazo de la Cuesta - Brancas	Blanco	Ribera Sacra	29
Pazo Barrantes - Albariño	Blanco	Rias Baixas	44
La Comtesse - Gran Vino Guarda	Blanco	Rias Baixas	120
Ca Ses Rosetes	Blanco	Mallorca	28
Artigas	Blanco	Priorat	34
Zorzal - Señora de las Alturas	Blanco	Navarra	32
Unzu Rose	Rosado	Rioja	22
Dioro Vaco	Cava Rosado	Rioja	18
Impromptu	Rosado	Valencia	28
Murrieta Primer Rose	Rosado	Rioja	34

VIN ROUGE

REFERENCIA	TIPO DE VINO	D..O.	PRECIO
La Montesa	Tinto	Rioja	24
Brunes - Vino de pueblo	Tinto	Rioja	24
Angeles de Amaren	Tinto	Rioja	27
Sonsierra - Gran Reserva	Tinto	Rioja	27
Castillo de Ygai 2012	Tinto	Rioja	390
Castillo de Ygai 2011	Tinto	Rioja	320
Dalmau	Tinto	Rioja	240
Carraquintana	Tinto	Rioja	78
Senderos de Ukan	Tinto	Rioja	38
Salinillas de Tobelos	Tinto	Rioja	48
Nabot	Tinto	Rioja	58
Tahon - reserva	Tinto	Rioja	27
La Nieta	Tinto	Rioja	145
Corimbo	Tinto	Ribera de Duero	29
Cair - La Aguilera	Tinto	Ribera de Duero	25
Tierras de Cair	Tinto	Ribera de Duero	49
Dominio de Calogia	Tinto	Ribera de Duero	79
Telmo	Tinto	Tierra Castilla	32
La Servil	Tinto	Jumilla	32
La Basseta	Tinto	Priorat	75
La Creu Alta	Tinto	Priorat	108
Bixente Indart - Xingolei	Tinto	D. Irulegi (FR)	44
Lalama - Dominio do Bibei	Tinto	Ribera Sacra	32
Pazo de la Cuesta - Brancellao	Tinto	Ribera Sacra	29
Gran Colegiata	Tinto	Toro	28
Almirez	Tinto	Toro	32
Bobos (100% Bobal)	Tinto	Utiel-Requena	38

VINS DOUX ET LIQUEURS

REFERENCIA	TIPO DE VINO	D..O.	PRECIO
Old Harvest	Pedro Ximenez	Jerez -Sherry	28
Las Flores - Malvasia	Vino Dulce	Rioja	21
Val de Reyer (Vendimia Tardia)	Tinto Dulce	Toro	26

BEERS

SELECTED HANDCRAFT BEERS

Local and imported
IPA | Ale | Abbey
Porter | Stout | Sour

DRAUGHT BEER

LAGER: Maes

DARK: Grevensteiner

WISSE: Paulaner

RADLER: Alhambra

HANDCRAFT: IPA Apatxe
Malagissona Brewery

NON ALCOHOLIC BEER

BRULO (IPA 0.0)
BITBURGER (blonde)
AGUILA (dark)

GLUTEN FREE BEER

Argia (Boga Brewery)

NATURAL DRINKS

KOMBUCHA
natural. 2 Flavors:
Lime - Lemon
Red Berry
3.80 €

HOMEMADE LEMONADE
with mint
3.50 €

SMOOTHIE
mix of strawberry, banana,
red berry and acai
5.50 €

SMOOTHIE
mango
5.50 €