



ABRACADABRA

<i>"Electric" oyster</i> <i>Huître «électrique»</i>	9,50€
<i>Seasonal tomato salad</i> <i>Salade de tomates de saison</i>	14,00€
<i>Shrimp carpaccio + foie-gras</i> <i>Carpaccio de grosses crevettes + foie</i>	18,00€
<i>Tartar of the day</i> <i>Tartare du jour</i>	p.s.m

SEA FLAVOURS

<i>Mussels</i> <i>Moules</i>	10,00€
<i>Razor clams</i> <i>Couteaux</i>	15,50€
<i>Creamy lobster soup</i> <i>Crème de homard</i>	16,00€
<i>Sea snails</i> <i>Escargots de mer</i>	16,00€
<i>Octopus with parmentier of tupinambo & seaweed</i> <i>Poulpe au parmentier de tupinambo et algues</i>	18,50€
<i>Small dublin prawns</i> <i>Petites langoustines</i>	22,00€
<i>Langoustines</i> <i>Langoustines</i>	24,00€
<i>Clams with seafood</i> <i>Palourdes aux fruits de mer</i>	24,50€
<i>Dublin prawns</i> <i>Langoustines</i>	28,00€
<i>Prawns</i> <i>Crevettes</i>	28,50€
<i>Seafood of the day</i> <i>Fruits de mer du jour</i>	S.M.

UNTOUCHABLES

<i>«Rossos» (Red) Noodles with "espardeñas"</i> <i>Vermicelle «rosso» avec des "espardeñas"</i>	28,00€
<i>"Suquet" of turbot with hadgehog caviar</i> <i>"Suquet" de turbot au cavier de hérisson</i>	29,50€
<i>Seafood platter</i> <i>Fruits de mer</i>	62,00€
<i>Fresh fish of the day</i> <i>Poisson frais du jour</i>	S.M.

LET'S GO TO THE GRAIN!

<i>Grandmother Montserrat's rice (with mushrooms)</i> <i>Riz moelleux de la mamie (avec champignons)</i>	24,50€
<i>Stewed rice with sea urchin</i> <i>Riz moelleux aux oursins de mer</i>	30,00€

BY KNIFE!

<i>Iberican "presa"</i> <i>"Presà" ibérique</i>	18,00€
<i>Wagyu ground beef</i> <i>Picanha de wagyu</i>	28,00€

Prices VAT included
Prix TVA comprise