



GLUTEN



CRUSTACÉS



OEUFS



POISSON



ARACHIDES



MOUTARDE



LAITERIE



APIO



FRUIT DE COQUILLE



SOYA



SESAMO



D. DE SOUFRE



LUPINS



MOLLUSCOS



Entrées

Notre huile d'olive est certainement la meilleur au monde

Salade du jardin	6,00
Salade de Tarifa	8,00
Salade de crevettes roses	10,00
Carpaccio de poulpe	11,00
Sardinines avec tomates con cassées	9,00
Salade de saumon mariné et mangue fraîche	11,00
Maquereau frais avec piments grillés	11,00
Crevettes à la plancha 300 g	16,00
Palourdes maison	16,00
Crevettes cuites 250 g	18,00
Ceviche de Saint-Pierre	11,00
Melon avec thon fumé	12,00
Poulpe grillé	17,50
Salmorejo avec copeaux de thon fumé	5,00

Fritures

Élaboré avec la meilleure huile d'olive

Croquettes de poisson	9 units	7,00
Anchois 300 g		8,00
Chien de mer mariné 300 g		8,50
Seiche 300 g		10,00
Petites seiches 300 g		14,00

Riz juteux

En su cazuela. Min. 2 personnes

Riz aux fruits de mer	[pers.]	9,00
Riz aux crevettes roses et baudroie	[pers.]	12,50
Riz mer et montagne	[pers.]	12,00
Riz aux crevettes rouges géantes	[pers.]	19,00
Plat spécial pour les enfants	[pers.]	6,00

Pain et olives 1,20€ (par table) Taxes et T.V.A. inclus

Le Thon Rouge

Plats élaborés avec le thon rouge de L'Almadraba

Salade de thon rouge	10,00
Carpaccio de thon rouge	10,00
Riz (juteux) au filet de thon rouge [min. 2 pers.]	[pers.] 12,00
Tataki de thon rouge	14,00
Tartare de thon	14,00
Sashimi de thon rouge	18,00
Steak de thon rouge à la plancha	21,00
Ventrèche (thon gras) à la plancha	23,00
Dégustation de thon rouge 4 façons — Filet de thon rouge à la plancha	29,00
	— Joutes de thon
	— Ventrèche
	— Tataki de thon rouge

Poisson du Détroit

Le meilleur de nos deux mers

Brochette de poisson	16,00
Spaghettis aux palourdes et crevettes	13,00
Calamar à l'encre, riz blanc	16,00
Calmar à la plancha, petits légumes	16,50
Courbine gratinée avec alioli et riz noir	18,00
Baudroie façon mozarabe avec couscous	17,00
Poisson frais du Détroit	18,00

Une touche de Douceur

Desserts maisons

Crème catalane	2,80
Mousse de confiture de lait	3,20
Tarte du jour	3,50
Crème froide au chocolat avec émulsion de fruits frais	3,50
Glace de yaourt bulgare avec coulis d'abricot et pistache	3,80
Sorbet maison	3,80

* En relation à la prévention de l'anisakis, tous nos produits sont soumis à un traitement thermique (congélation) conforme au Décret Royal 1420/2006.