

· ENTRÉES FROIDES ·

● Gazpacho andalou à l'huile d'olive vierge 17€

● Soupe de melon, avocat, concombre, glace au yogourt et citron vert 17€

Anchois de Cantabrie et pain à la tomate 22€

Salade César au poulet, bacon et Parmesan 22€

● Salade de roquette, Parmesan, pignons et vinaigrette de Modena 22€

Jambon Ibérique « Joselito » et pain à la tomate 30€

Tomate avec ventrèche de thon, oignon et vinaigrette de Jerez 27€

● Burrata, "salmorejo" et cocktail de tomates cerise 22€

Tartare de maigre, sauce chili-garlic , citron vert et daikon confit 27€

Salade de crevettes, avocat et vinaigrette de gingembre et orange 27€

Dés de thon Arrom marinés au soja, radis et sésame 33€

Sashimi de saumon fume et beeterave 29€

*En cas d'intolérance ou allergie, merci de contacter notre personnel.
Nous avons à votre disposition la composition de nos plats.*

● Plats végétariens
IVA comprise

· ENTRÉES CHAUDS ·

Tempura de langoustines et mayonnaise au soja 33€

Rigatoni, crevettes et moules 26€

Calamars à l'andalouse et sauce tartare 26€

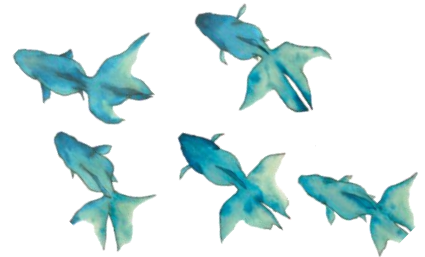
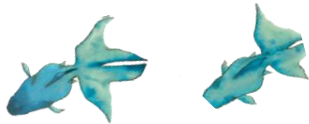
Moules à la vapeur 18€

Spaghetti freschi, curry rouge, crevettes et tomate épicée 25€

Poulpe grillé, parmentier, huile fumée et pain croquant 29€

● Poivrons "Padrón" 12€

Croquettes de jambon ibérique 21€



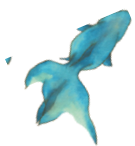
· VIANDES ·

Porc ibérique « Joselito », sauce Hoisin et légumes croustillants 28€

Cuisse de poulet fermier, pommes de terre frites et estragon 23€

Tataki de bœuf, crème de pommes de terre et champignons fumés 30€

Filet de boeuf de Girona, légumes et beurre à l'estragon 38€



*En cas d'intolérance ou allergie, merci de contacter notre personnel.
Nous avons à votre disposition la composition de nos plats.*

● Plats végétariens
IVA comprise

· RIZ ·

Paella parellada 29€

min. 2 pers., p.p

Fideuà de seiche. Crevettes et safran 29€

min. 2 pers., p.p

Homard entier sur riz crémeuz 79€

chaque 2 pers.

· POISSONS ·



Bar <en croûte de sel ou rôti au four> 70€ (la pièce)

Médailles de lotte à la romaine, mayonnaise de poivrons et olive noire 33€

Homard grillé, champignon eryngii, et huile de paprika doux 50€

Crevettes de Palamós grillées s/m

Calamars grillés, agrumes et mayonnaise japonaise 28€

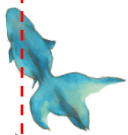
Thon rouge Arrom grillée avec légumes et soja 36€

· PER NENS ·

Spaghetti freschi 18€

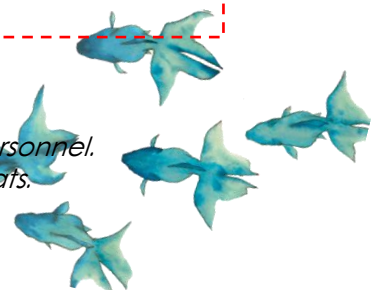
· Bolognaise ● · Napolitana ● · Pesto ● · Nature

· Escalope de poulet · Blanc de poulet · Steak haché · Saucisse
<avec pommes frites> 18€



*En cas d'intolérance ou allergie, merci de contacter notre personnel.
Nous avons à votre disposition la composition de nos plats.*

● Plats végétariens
IVA comprise



· DESSERTS ·

● Crèmes glacées et Sorbets 10€ (2 boules)

· Chocolat · Vanille · Fraise · Citron vert – yaourt · Agrumes-légumes
· Framboise · Yuzu-citronelle · Mandarine

● Ananas à l' estragon et crème glacée au yaourt 15€

● « Recuit de drap » (fromage frais), miel et fruits secs caramélisés 15€

● Coulant au chocolat, sorbet d' agrumes et légumes 15€

● Brownie et crème glacée vanille 15€

● Fruits de saison 15€

Pâtisserie maison 15€



*En cas d'intolérance ou allergie, merci de contacter notre personnel.
Nous avons à votre disposition la composition de nos plats.*

● Plats végétariens

IVA comprise