

# Según el mercado le proponemos para hoy

## Entreés et salades

- Jambon ibérique gland 13.00
- Lomo ibérique 12.00
- Ventrèche de thon et tomate 9.00
- Salade de thon 10.00
- Salade tiède de langoustines et légumes 12.00
- Asperges frites avec fromage frais 8.00
- Coquilles Saint-Jacques au vin blanc et cuites au four 9.00
- Coquilles Saint-Jacques sur une purée de pommes de terre et vinaigrette 9.00
- Pètoncles aux oignons et carottes au four 10.00
- Poulpe á feira avec paprika et huile d'olive 12.00
- Piments de Padrón 7.00
- Seiches et poivrons frits 12.00
- Fèves aux clovisses 12.00

## Poissons

- Bar grillé avec ragoût de champignons et sauce tomate 18.00
- Turbot avec tomate grillée et chantarellus 23.00
- Barbue grillé et légumes rôtis 23.00

## Viandes

- Filet mignon de boeuf avec pommes de terre rôtis 19.00
- Filet mignon de boeuf avec foie et champignons 25.00
- Entrecôte de veau grillé 12.00
- Carré d'agneau au four 22.00
- Côte de boeuf 25.00

## Menú de mercado 25.00

Amuse bouche  
Salade de gambas avec crème d'oignon  
Asperges frites et fromage blanc  
Seiches et poivrons frits  
Bar grillé avec tomate et champignons  
Poulet fermier braisée avec pommes de terre  
Granité sangría  
Chocolat blanc, citron et céréales

## Menú degustación 35.00

Amuse bouches  
Salade tiède de langoustines et légumes  
Fèves aux clovisses  
Coquilles Saint-Jacques grillées sur une purée de pommes de terre  
Turbot grillé avec tomate et chantarellus  
Filet mignon de boeuf et foie  
Trois petits desserts

Nôtre proposition des vins pour le menu 7.00 euros

Albariño Valtea  
Rioja crianza

## Desserts

Ganache de chocolat, huile d'olive, sel et pain 4.50  
Fraises et maracuyá avec crème de vanille 4.50  
Pomme cuite avec crème aux oeufs au rhum 4.50  
Glace au marron glacé et chocolate tiède 4.50  
Trois petits desserts 8.00

Les menus seront commandés pour une table entière  
T.V.A. inclu