

TAPES PER A COMPATIR

- ANXOVES DE CADAQUÈS AMB TAPENADE I TOMÀQUETS CHERRY** 14,50
Torrada de pa de cristall amb paté d'olives negres
- PERNIL CURAT DE VACA PREMIUM (CECINA) TALLAT A MÀ 100 GRS.** 21,50
- PERNIL DE PORC 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ 100 GRS.** 24,50
- TAULA DE FORMATGES NACIONALS QUATRE SELECCIONS** 19
Idiazabal fumat, formatge de vaca manxec curat, formatge Cabrales, formatge d'ovella La Garrotxa i fruita seca
- ENSALADA RUSSA DE GAMBES** 16,90
Ensalada russa tradicional amb gamba blanca
- CROQUETES CASOLANES** 13,50
Pernil i pollastre, boletus, bacallà
- PATATES BRAVES DE CHIPOTLE I ALLIOLI** 10,50
- NAVALLES GALLEGUES A LA PLANXA A L'AROMA DE VI BLANC AMB SALSÀ MERY** 19,50
- FRITADA DE PEIX VARIAT** 18,90
Calamarsons, calamar, caçó, orada i seitons
- LA NOSTRA VERSIÓ DEL POP A LA GALLEGA** 24,90
Pop brasejat amb parmentier de patata, ous d'areng i allioli pebre vermell
- PASTELA MORUNA D'AU AMB HUMUS DE MONGETES BLANQUES** 18
Pastissets cruixents de pollastre rostit amb fruits secs, espècies i humus de mongeta blanca
- OUS TRENCATS AMB PERNIL IBÈRIC I FOIE** 16,90
- FLOR DE CARXOFES AMB CECINA I FOIE** 5,90 (unitat)
- CARXOFES AL NATURAL FETES A CASA AMB SALSÀ VERDA AMB CLOÏSSES I LLAGOSTINS** 17,90

AMANIDES

- AMANIDA DE LLAGOSTINS EN TEMPURA AMB BOLETS SHIITAKE I PINYONS TORRATS** 16,90
Enciams variats, ceba tendra, tomàquets cherry, bolets shiitake i pinyons
- FORMATGE DE CABRA GRATINAT AMB PERNIL D'ÀNEC I VINAGRETA DE FRUITS VERMELLS** 15,90
Enciams variats, ceba tendra, tomàquets cherry, pernil d'ànec i fruits vermells
- AMANIDA ORSAPOP AMB FUMATS, MANGO I ALVOCAT** 18,50
Enciams variats, ceba tendra, tomàquets cherry, salmó fumat, bacallà fumat i areng fumat
- TOMÀQUET DE L'HORTA AMANIT AMB VENTRESCA DE TONYINA, CEBÀ I TÀPERES** 14,50
- SALMOREJO DE MANGO** 14,90
amb alvocat, gambes i mango

TÀRTARS I TATAKIS

- TATAKI DE TONYINA AMB ALVOCAT, ALGUES WAKAME I WASABI** 22
- VIEIRA TATAKI AMB PURÉ D'API-NAP, FOIE A LA PLANXA I SALSÀ TERIYAKI** 24,50
- TÀRTAR DE TONYINA AMB MANGO, ALVOCAT, CEBÀ MORADA I AMANIMENT DE CÍTRICS** 18,50
- TÀRTAR DE SALMÓ AMB MANGO I TOMÀQUET, SALSÀ DE SOJA I YUZU** 16,90

OSTRES DE LA COSTA ATLÀNTICA-FRANCESA (Special la Belle Huitre N° 2)

- AL NATURAL** 4,50
- TOMÀQUET PICANT** 4,90
- FOIE I TERIYAKI** 5,90
- ALGA WAKAME I YUZU** 5,50

PAELLES I ARROSSOS

ARRÒS NEGRE AMB CALAMARSETS I ALLIOLI DE PEBRE VERMELL DE LA VERA 25,90

PAELLA DE POP AL SAFRÀ AMB GAMBÓ I CIBULET 26,90

RISOTTO A LA MILANESA I CEPS TRUFATS I PARMESÀ 21,50

PEIX

LLOBARRO CRUIXENT AL FORN AMB SAMFAINA I REFREGIT D'ALLS 21,50

BACALLÀ CONFITAT AMB PATATES A L'ALL I PEBROT XORICER 23,90

MEDALLONS DE TONYINA AMB VERDURETES I PATATA 24,50

WOK DE CALAMARS AMB CEBÀ, PATATES I TOMATE CHERRY 23,50

LLENGUADO AL CAVA I REFREGIT DE CÍTRICS AMB VERDURES 26,50

CARNS

COQUELET ROSTIT AMB CÍTRICS, HERBES AROMÀTIQUES I PATATES FREGIDES 17,50

FILET DE VEDELLA AMB CECINA, FORMATGE CABRALES I FOIE 28,00

PLOMA D'IBÈRIC MACERADA EN GUISAT DE BOLETS I BOLETS SHIITAKE 27,80

HAMBURGUESA DE VEDELLA ANGUS AMB TOMÀQUET ROSTIT I CANSALADA ADOBADA 21

MAGRET D'ÀNEC AMB PURÉ DE NAP I Salsa de MANDARINA 22,50

LASANYA DE GALTA ESTOFADA AMB CREMÓS DE PATATA TRUFADA 19,90

POSTRES

MILFULLES FARCIDES DE CREMA PASTISSERA, NATA, MADUIXES I XOCOLATA CALENTA 8,50

BROWNIE CASOLÀ DE XOCOLATA NEGRA AMB GELAT DE VAINILLA ANTIGA 9,50

“TORRIJAS” XOPES DE LLET DE COCO CARAMEL·LITZADA I GELAT DE LLET MERENGADA 9,50

MINI TATIN DE POMA CASOLANA AMB CREMA ANGLESA 7,50

FRUITA DE TEMPORADA AMB SORBET DE MANGO 6,90

TAPAS PARA COMPATIR

ANCHOAS DE CADAQUÉS CON TAPENADE Y TOMATE CHERRY 14,50

Tostada de pan de cristal con paté de aceitunas negras

JAMÓN CURADO DE VACA PREMIUM (CECINA) CORTADO A MANO 100 GRS. 21,50

JAMÓN DE CERDO 100 % IBÉRICO CORTADO A MANO 100 GRS. 24,50

TABLA DE QUESOS NACIONALES CUATRO SELECCIONES 19

Idiazabal ahumado, queso de vaca manchego curado, queso Cabrales, queso de oveja La Garrotxa y frutos secos

ENSALADILLA DE GAMBAS 16,90

Ensaladilla rusa tradicional con gamba blanca

CROQUETAS CASERAS 13,50

Jamón y pollo, boletus, bacalao

PATATAS BRAVAS DE CHIPOTLE Y ALIOLI 10,50

NAVAJAS GALLEGAS A LA PLANCHA AL AROMA DE VINO BLANCO CON SALSA MERY 19,50

FRITURA DE PESCADO VARIADO 18,90

Chipirones, calamar, cazón, dorada y boquerones

NUESTRA VERSIÓN DEL PULPO A LA GALLEGA 24,90

Pulpo braseado con parmentier de patata, huevas de arenque y alioli pimentón

PASTELA MORUNA DE AVE CON HUMUS DE JUDÍAS BLANCAS 18

Pastelitos crujientes de pollo asado con frutos secos, especias y humus de judía blanca

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y FOIE 16,90

FLOR DE ALCACHOFAS CON CECINA Y FOIE 5,90 (unidad)

ALCACHOFAS AL NATURAL HECHAS EN CASA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS 17,90

ENSALADAS

ENSALADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA CON SETAS SHIITAKE Y PIÑONES TOSTADOS 16,90

Lechugas variadas, cebolleta, tomatitos cherry, setas shiitake y piñones

QUESO DE CABRA GRATINADO CON JAMÓN DE PATO Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS 15,90

Lechugas variadas, cebolleta, tomatitos cherry, jamón de pato y frutos rojos

ENSALADA ORSAPOP CON AHUMADOS, MANGO Y AGUACATE 18,50

Lechugas variadas, cebolleta, tomatitos cherry, salmón ahumado, bacalao ahumado y arenque ahumado

TOMATE DE LA HUERTA ALIÑADO CON VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLITA Y ALCAPARRAS 14,50

SALMOREJO DE MANGO 14,90

con aguacate, gambas y mango

TARTARES Y TATAKIS

TATAKI DE ATÚN CON AGUACATE, ALGAS WAKAME Y WASABI 22

VIEIRA TATAKI CON PURÉ DE APIO-NABO, FOIE A LA PLANCHA Y SALSA TERIYAKI 24,50

TARTAR DE ATÚN CON MANGO, AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y ALIÑO DE CÍTRICOS 18,50

TARTAR DE SALMÓN CON MANGO Y TOMATE, SALSA DE SOJA Y YUZU 16,90

OSTRAS DE LA COSTA ATLANTICA-FRANCESA (Special la Belle Huitre N° 2)

AL NATURAL 4,50

TOMATE PICANTE 4,90

FOIE Y TERIYAKI 5,90

ALGA WAKAME Y YUZU 5,50

PAELLAS Y ARROCES

ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y ALIOLI DE PIMENTÓN DE LA VERA 25,90

ARROZ DE CARRILLADA DE TERNERA Y SETAS SHIITAKES 23,50

RISOTTO A LA MILANESA Y BOLETUS TRUFADOS Y PARMESANO 21,50

PESCADO

LUBINA CRUJIENTE AL HORNO CON SANFAINA Y REFRITO DE AJOS 21,50

BACALAO CONFITADO CON PATATAS AL AJILLO Y PIMIENTO CHORICERO 23,90

MEDALLONES DE ATÚN CON VERDURITAS Y PATATA 24,50

WOK DE CALAMARES CON CEBOLLA, PATATITAS Y TOMATE CHERRY 23,50

LENGUADO AL CAVA Y REFRITO DE CÍTRICOS CON VERDURAS 26,50

CARNES

COQUELET ASADO CON CÍTRICOS, HIERBAS AROMÁTICAS Y PATATAS FRITAS 17,50

SOLOMILLO DE TERNERA CON CECINA, QUESO CABRALES Y FOIE 28,00

PLUMA DE IBÉRICO MACERADA EN GUISO DE SETAS Y SETAS SHIITAKE 27,80

HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS CON TOMATE ASADO Y PANCETA ADOBADA 21,00

MAGRET DE PATO CON PURÉ DE NABO Y SALSA DE MANDARINA 22,50

LASAÑA DE CARRILLADA ESTOFADA CON CREMOSO DE PATATA TRUFADA 19,90

POSTRES

MILHOJAS RELLENAS DE CREMA PASTELERA, NATA, FRESAS Y CHOCOLATE CALIENTE 8,50

BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE VAINILLA ANTIGUA 9,50

TORRIJAS EMPAPADAS DE LECHE DE COCO CARAMELIZADA Y HELADO DE LECHE MERENGADA 9,50

MINI TATIN DE MANZANA CASERA CON CREMA INGLESA 7,50

FRUTA DE TEMPORADA CON SORBETE DE MANGO 6,90

TAPAS TO SHARE

- ANCHOVIES FROM CADAQUÉS WITH TAPENADE AND CHERRY TOMATOES** 14,50
Toasted crystal bread with black olive pâté
- PREMIUM CURED BEEF HAM (CECINA) HAND-CUT 100 GR.** 21,50
- 100% IBERIAN PORK HAM, HAND-CUT, 100 GR.** 24,50
- BOARD OF NATIONAL CHEESES, FOUR SELECTIONS** 19
Smoked Idiazabal, cured Manchego cow's cheese, Cabrales cheese, La Garrotxa sheep's cheese and nuts
- SHRIMP SALAD** 16,90
Traditional Russian salad with white shrimp
- HOMEMADE CROQUETTES** 13,50
Ham and chicken, boletus, cod
- PATATAS BRAVAS (SPICY POTATOES) WITH CHIPOTLE AND AIOLI** 10,50
- GRILLED GALICIAN RAZOR CLAMS WITH A WHITE WINE AROMA AND MERY SAUCE** 19,50
- FRIED ASSORTED FISH** 18,90
Squid, squid, dogfish, sea bream and anchovies
- OUR VERSION OF GALICIAN OCTOPUS** 24,90
Grilled octopus with potato parmentier, herring roe and paprika aioli
- MOROCCAN POULTRY PASTILLA WITH WHITE BEAN HUMMUS** 18
Crispy roasted chicken patties with nuts, spices, and white bean hummus
- BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM AND FOIE** 16,90
- ARTICHOKE FLOWERS WITH CURED BEEF HAM (CECINA) AND FOIE GRAS** 5,90 (unit)
- HOMEMADE NATURAL ARTICHOKES IN GREEN SAUCE WITH CLAMS AND SHRIMP** 17,90

SALADS

- TEMPURA SHRIMP SALAD WITH SHIITAKE MUSHROOMS AND TOASTED PINE NUTS** 16,90
Mixed lettuce, spring onion, cherry tomatoes, shiitake mushrooms and pine nuts
- GOAT CHEESE GRATIN WITH DUCK HAM AND RED FRUIT VINAIGRETTE** 15,90
Mixed lettuce, spring onion, cherry tomatoes, duck ham and red berries
- ORSAPOP SALAD WITH SMOKED MEATS, MANGO AND AVOCADO** 18,50
Mixed lettuce, spring onion, cherry tomatoes, smoked salmon, smoked cod and smoked herring
- GARDEN TOMATO SEASONED WITH TUNA BELLY, ONION AND CAPERS** 14,50
- MANGO SALMOREJO** 14,90
with avocado, shrimp, and mango

TARTARS AND TATAKIS

- TUNA TATAKI WITH AVOCADO, WAKAME SEAWEED AND WASABI** 22
- SCALLOP TATAKI WITH CELERIAC PUREE, GRILLED FOIE GRAS AND TERIYAKI SAUCE** 24,50
- TUNA TARTARE WITH MANGO, AVOCADO, RED ONION, AND CITRUS DRESSING** 18,50
- SALMON TARTARE WITH MANGO AND TOMATO, SOY SAUCE AND YUZU** 16,90

OYSTERS FRENCH ATLANTIC COAST (Special la Belle Huitre N° 2)

- NATURAL** 4,50
- SPICY TOMATO** 4,90
- FOIE AND TERIYAKI** 5,90
- WAKAME SEAWEED AND YUZU** 5,50

PAELLAS AND RICE

BLACK RICE WITH BABY SQUID AND PAPRIKA AIOLI FROM LA VERA 25,90

VEAL CHEEKS AND SHIITAKE MUSHROOM RICE 23,50

MILANESE RISOTTO WITH TRUFFLED BOLETUS MUSHROOMS AND PARMESAN CHEESE 21,50

FISH

CRISPY BAKED SEA BASS WITH SANFAINA AND GARLIC SAUCE 21,50

COD CONFIT WITH GARLIC POTATOES AND CHORIZO PEPPERS 23,90

TUNA MEDAILLONS WITH VEGETABLES AND POTATOES 24,50

SQUID WOK WITH ONION, POTATOES AND CHERRY TOMATOES 23,50

SOLE WITH CAVA AND REFRIED CITRUS FRUITS AND VEGETABLES 26,50

MEATS

ROASTED COQUELET WITH CITRUS FRUITS, AROMATIC HERBS AND FRIES 17,50

BEEF FILLET WITH “CECINA” (dried beef ham), CABRALES CHEESE AND FOIE GRAS 28,00

IBERIAN FEATHER MARINATED IN MUSHROOM STEW AND SHIITAKE MUSHROOMS 27,80

ANGUS BEEF BURGER WITH GRILLED TOMATO AND MARINATED BACON 21

DUCK BREAST WITH TURNIP PUREE AND MANDARIN SAUCE 22,50

BRAISED PORK CHEEK LASAGNA WITH CREAMY TRUFFLED POTATO 19,90

DESSERTS

MILLEFEUILLE FILLED WITH CUSTARD, CREAM, STRAWBERRIES AND HOT CHOCOLATE 8,50

HOMEMADE DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH ANTIGUA VANILLA ICE CREAM 9,50

TORRIJAS SOAKED IN CARAMELIZED COCONUT MILK AND MERINGUE MILK ICE CREAM 9,50

HOMEMADE APPLE MINI TATIN WITH CRÈME ANGLAISE 7,50

SEASONAL FRUIT WITH MANGO SORBET 6,90

TAPAS ZUM TEILEN

- ANCHOVIS AUS CADAQUÉS MIT TAPENADE UND KIRSCHTOMATEN** 14,50
Toastbrot aus Glas mit schwarzer Olivenpastete
- PREMIUM RINDERSCHINKEN (CECINA) HANDGESCHNITTEN 100 GR.** 21,50
- 100 % IBERISCHER SCHWEINESCHINKEN, HANDGESCHNITTEN, 100 GR.** 24,50
- TABELLE DER NATIONALEN KÄSESORTEN VIER AUSWAHLEN** 19
Geräucherter Idiazabal, gereifter Manchego-Kuhkäse, Cabrales-Käse, La Garrotxa-Schafskäse und Trockenfrüchte und Nüsse
- GARNELENSALAT** 16,90
Traditioneller russischer Salat mit weißen Krabben
- HAUSGEMACHTE KROKETTEN** 13,50
Schinken und Hähnchen, Steinpilze, Kabeljau
- PATATAS BRAVAS (GEBRATENE KARTOFFELN) MIT CHIPOTLE UND AIOLI** 10,50
- GEGRILLTE GALIZISCHE SCHWERTMUSCHELN MIT WEIRWEINAROMA UND MERY-SAUCE** 19,50
- GEBRATENER FISCH** 18,90
Kalmare, Kalmare, Dornhaie, Dorade und Sardellen
- UNSERE VERSION DES GALIZISCHEN OKTOPUS** 24,90
Gegrillter Oktopus mit Kartoffelparmentier, Heringsrogen und Paprika-Aioli
- MAURISCHE GEFLÜGELPASTETE MIT WEIREM BOHNEN-HUMMUS** 18
Knusprig gebratene Hähnchen-Patties mit Nüssen, Gewürzen und weißem Bohnen-Hummus
- GEBROCHENE EIER MIT IBERISCHEN SCHINKEN UND FOIE** 16,90
- ARTISCHOCKENBLÜTEN MIT RINDERSCHINKEN (CECINA) UND FOIE GRAS** 5,90 (Einheit)
- HAUSGEMACHTE NATURARTISCHOCKEN IN GRÜNER SAUCE MIT VENUSMUSCHELN UND GARNELEN** 17,90

SALATE

- TEMPURA-GARNELENSALAT MIT SHIITAKE-PILZEN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN** 16,90
Gemischter Salat, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Shiitake-Pilze und Pinienkerne
- ZIEGENKÄSEGRATIN MIT ENTENSCHINKEN UND ROTFRUCHTVINAIGRETTE** 15,90
Gemischter Salat, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Entenschinken und rote Beeren
- ORSAPOP-SALAT MIT GERÄUCHERTEM FLEISCH, MANGO UND AVOCADO** 18,50
Gemischter Salat, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Räucherlachs, Räucher Kabeljau und Räucherhering
- GARTENTOMATE GEWÜRZT MIT THUNFISCHBAUCH, ZWIEBELN UND KAPERN** 14,50
- MANGO-SALMOREJO** 14,90
mit Avocado, Garnelen und Mango

TATAREN UND TATAKIS

- THUNFISCH-TATAKI MIT AVOCADO, WAKAME-ALGEN UND WASABI** 22
- JAKOBSMUSCHEL-TATAKI MIT SELLERIEPÜREE, GEGRILLTER FOIE GRAS UND TERIYAKI-SAUCE** 24,50
- THUNFISCH-TARTAR MIT MANGO, AVOCADO, ROTEN ZWIEBELN UND ZITRUSDRESSING** 18,50
- LACHSTATAR MIT MANGO UND TOMATE, SOJASAUCE UND YUZU** 16,90

AUSTERN FRANZÖSISCHE ATLANTIKKÜSTE (Special la Belle Huitre N° 2)

- NATÜRLICH** 4,50
- WÜRZIGE TOMATE** 4,90
- FOIE UND TERIYAKI** 5,90
- WAKAME-ALGEN UND YUZU** 5,50

PAELLAS UND REISGERICHTE

SCHWARZER REIS MIT BABY-TINTENFISCH UND PAPRIKA-AIOLI VON LA VERA 25,90

RINDERBACKE UND SHIITAKE-PILZ-REIS 23,50

MAILÄNDER RISOTTO MIT GETRÜFFELTEN STEINPILZEN UND PARMESAN 21,50

FISCH

KNUSPRIG GEBACKENER WOLFSBARSCH MIT SANFAINA UND KNOBLAUCHSAUCE 21,50

KABELJAU-CONFIT MIT KNOBLAUCHKARTOFFELN UND CHORIZO-PAPRIKA 23,90

THUNFISCHMEDAILLONS MIT GEMÜSE UND KARTOFFELN 24,50

TINTENFISCH-WOK MIT ZWIEBELN, KARTOFFELN UND KIRSCHTOMATEN 23,50

SEEZUNGE MIT CAVA UND ZITRUSPFANNE MIT GEMÜSE 26,50

FLEISCH

GEBRATENES COQUELET MIT ZITRUSFRÜCHTEN, AROMATISCHEN KRÄUTERN UND POMMES 17,50

RINDERFILET MIT "CECINA" (getrockneter Rinderschinken), CABRALES-KÄSE UND FOIE GRAS 28,00

IBERISCHE FEDER MARINIERT IN PILZRAGOUT UND SHIITAKE-PILZEN 27,80

ANGUS-RINDFLEISCH-BURGER MIT GEGRILLTEN TOMATEN UND MARINIERTEM SPECK 21

ENTENBRUST MIT STECKRÜBENPÜREE UND MANDARINENSAUCE 22,50

LASAGNE MIT GESCHMORTER SCHWEINEBÄCKCHEN UND CREMIGEN TRÜFFELKARTOFFELN 19,90

DESSERTS

MILLEFEUILLE GEFÜLLT MIT VANILLESOSSE, SAHNE, ERDBEEREN UND HEISSER SCHOKOLADE 8,50

HAUSGEMACHTER DUNKLER SCHOKOLADENBROWNIE MIT ANTIGUA-VANILLEEIS 9,50

IN KAREMELLISIERTER KOKOSNUSSMILCH GETRÄNKTE TORRIJAS UND BAISER-MILCH-EISCREME 9,50

HAUSGEMACHTER APFEL-MINI-TATIN MIT CRÈME ANGLAISE 7,50

FRÜCHTE DER SAISON MIT MANGOSORBET 6,90

TAPAS À PARTAGER

ANCHOIS DE CADAQUÉS À LA TAPENADE ET AUX TOMATES CERISES 14,50

Pain cristal grillé au pâté d'olives noires

JAMBON DE BOEUF SÉCHÉ DE PREMIÈRE QUALITÉ (CECINA) COUPÉ À LA MAIN 100 GRS. 21,50

JAMBON DE PORC 100% IBÉRIQUE COUPÉ À LA MAIN 100 GRS. 24,50

PLANCHE DE FROMAGES NATIONAUX, QUATRE SÉLECTIONS 19

Idiazabal fumé, fromage de vache Manchego affiné, fromage de Cabrales, fromage de brebis de La Garrotxa et noix

SALADE DE CREVETTES 16,90

Salade traditionnelle russe aux crevettes blanches

CROQUETTES MAISON 13,50

Jambon et poulet, cèpes, morue

“PATATAS BRAVAS” AU CHIPOTLE ET À L'AÏOLI 10,50

COUTEAUX DE MER DE GALICE GRILLÉS À L'ARÔME DE VIN BLANC ET SAUCE MERY 19,50

ASSORTIMENT DE POISSONS FRITS 18,90

Calamars, calmars, roussettes, dorades et anchois

NOTRE VERSION DU POULPE GALICIEN 24,90

Poulpe grillé avec parmentier de pommes de terre, œufs de hareng et aioli au paprika

PASTILLA DE VOLAILLE MAROCAINE AVEC HOUMOUS DE HARICOTS BLANCS 18

Galettes de poulet rôties croustillantes avec noix, épices et houmous aux haricots blancs

OEUFS CASSÉS AU JAMBON IBÉRIQUE ET FOIE 16,90

FLEUR D'ARTICHAUT À LA CÉCINA (BOEUF SÉCHÉ) ET AU FOIE 5,90 (unité)

ARTICHAUTS NATURELS FAITS MAISON EN SAUCE VERTE AVEC PALOURDES ET CREVETTES 17,90

SALADES

SALADE DE CREVETTES TEMPURA AVEC CHAMPIGNONS SHIITAKE ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS 16,90

Salade mélangée, oignons de printemps, tomates cerises, champignons shiitake et pignons de pin

GRATIN DE FROMAGE DE CHÈVRE AU JAMBON DE CANARD ET VINAIGRETTE AUX FRUITS ROUGES 15,90

Salade mélangée, oignons de printemps, tomates cerises, jambon de canard et baies.

SALADE ORSAPOP AUX VIANDES FUMÉES, À LA MANGUE ET À L'AVOCAT 18,50

Lechugas variadas, cebolleta, tomatitos cherry, salmón ahumado, bacalao ahumado y arenque ahumado

TOMATE DU JARDIN ASSAISONNÉE DE VENTRE DE THON, D'OIGNONS NOUVEAUX ET DE CÂPRES 14,50

SALMOREJO À LA MANGUE 14,90

avec avocat, crevettes et mangue

TARTARES ET TATAKIS

TATAKI DE THON À L'AVOCAT, AUX ALGUES WAKAMÉ ET AU WASABI 22

TATAKI DE SAINT-JACQUES AVEC PURÉE DE CÉLERI-RAVE, FOIE GRAS GRILLÉ ET SAUCE TERIYAKI 24,50

TARTARE DE THON À LA MANGUE, À L'AVOCAT, À L'OIGNON ROUGE ET À LA VINAIGRETTE AUX AGRUMES 18,50

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE ET À LA TOMATE, SAUCE SOJA ET YUZU 16,90

HUÎTRES DE LA CÔTE FRANCO-ATLANTIQUE (Special la Belle Huitre N° 2)

NATUREL 4,50

TOMATE ÉPICÉE 4,90

FOIE ET TERIYAKI 5,90

ALGUES WAKAMÉ ET YUZU 5,50

PAELLAS ET RIZ

RIZ NOIR AUX CALAMARS ET AÏOLI AU PAPRIKA DE LA VERA 25,90

RIZ AUX JOUES DE BŒUF ET AUX CHAMPIGNONS SHIITAKES 23,50

RISOTTO MILANAIS AUX CÈPES TRUFFÉS ET PARMESAN 21,50

POISSON

BAR CROUSTILLANT AU FOUR AVEC SANFAINA ET SAUCE À L'AIL 21,50

CABILLAUD CONFIT AUX POMMES DE TERRE À L'AIL ET AU POIVRON CHORIZO 23,90

MÉDALLIONS DE THON AVEC LÉGUMES ET POMMES DE TERRE 24,50

WOK DE CALAMARS AVEC OIGNONS, POMMES DE TERRE ET TOMATES CERISES 23,50

SOLE AU CAVA ET AUX AGRUMES ET LÉGUMES FRITS 26,50

VIANDES

COQUELET RÔTI AUX AGRUMES, HERBES AROMATIQUES ET FRITES 17,50

FILET DE BOEUF AVEC "CECINA" (Jambon de boeuf séché), FROMAGE DE CABRALES ET FOIE GRAS 28,00

PLUME D'IBÉRIQUE MARINÉE DANS UN RAGOÛT DE CHAMPIGNONS ET DES CHAMPIGNONS SHIITAKE 27,80

HAMBURGER DE BOEUF ANGUS AVEC TOMATES GRILLÉES ET BACON MARINÉ 21

MAGRET DE CANARD À LA PURÉE DE NAVETS ET SAUCE MANDARINE 22,50

LASAGNE DE JOUES DE PORC BRAISÉES AVEC POMMES DE TERRE CRÈMEUSES À LA TRUFFE 19,90

DESSERT

MILLEFEUILLE FOURRÉ À LA CRÈME ANGLAISE, À LA CRÈME, AUX FRAISES ET AU CHOCOLAT CHAUD 8,50

BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR FAIT MAISON AVEC GLACE À LA VANILLE D'ANTIGUA 9,50

"TORRIJAS" IMBIBÉS DE LAIT DE COCO CARAMELISÉ ET GLACE AU LAIT MERINGUÉ 9,50

MINI TATIN DE POMMES MAISON À LA CRÈME ANGLAISE 7,50

FRUITS DE SAISON AVEC SORBET À LA MANGUE 6,90

ТАПАС ДЛЯ ОБМЕНА

- Анчоусы Кадакес с тапенадой и помидорами черри 14,50
Поджаренный хрустящий хлеб с паштетом из черных оливок
- Вяленая говяжья ветчина высшего сорта (SECINA), нарезанная вручную 100 гр. 21,50
- 100% иберийский свиной окорок, нарезанный вручную, 100 гр. 24,50
- Доска национальных сыров, четыре наименования 19
Копченый Идиасабаль, выдержанный коровий сыр Манчего, сыр Кабралес, овечий сыр Ла Гарроча и орехи
- Салат из креветок 16,90
Традиционный русский салат с белыми креветками
- Домашние крокеты 13,50
Ветчина и курица, белые грибы, треска
- картофель чипотле и айоли бравас 10,50
- Жареные галисийские морские черенки с ароматом белого вина и соусом Мери 19,50
- Ассорти из жареной рыбы 18,90
Кальмары, морские гребешки, морские лещи и анчоусы
- Наша версия галисийского осьминога 24,90
Осьминог на гриле с картофельным парментье, икрой сельди и айоли с паприкой
- Марокканская пастила из птицы с хумусом из белой фасоли 18
Хрустящие жареные куриные котлеты с орехами, специями и хумусом из белой фасоли
- Разбитые яйца с иберийской ветчиной и фуа-гра 16,90
- Цветы артишока с вяленным мясом и фуа-гра 5,90 (единица)
- Домашние натуральные артишоки в зеленом соусе с моллюсками и креветками 17,90

САЛАТЫ

- Салат из креветок темпура с грибами шиитаке и поджаренными кедровыми орешками 16,90
Микс салата, зеленый лук, помидоры черри, грибы шиитаке и кедровые орехи
- Запеканка из козьего сыра с утиной ветчиной и заправкой из красных фруктов 15,90
Микс салата, зеленый лук, помидоры черри, утиная ветчина и красные ягоды
- Салат «Орсапоп» с копченостями, манго и авокадо 18,50
Микс салата, зеленый лук, помидоры черри, копченый лосось, копченая треска и копченая сельдь
- Садовый помидор, приправленный брюшком тунца, луком и каперсами 14,50
- Традиционный сальморехо из Кордовы 14,90
с авокадо, креветками и манго

ТАРТАРЫ И ТАТАКИ

- Татаки из тунца с авокадо, водорослями вакаме и васаби 22
- Татаки из гребешков с пюре из сельдерея, жареной фуа-гра и соусом терияки 24,50
- Тартар из тунца с манго, авокадо, красным луком и цитрусовой заправкой 18,50
- Тартар из лосося с манго и томатами, соевым соусом и юдзу 16,90

УСТРИЦЫ Французское Атлантическое побережье (Special la Belle Huitre N° 2)

- естественный 4,50
- Острый томат 4,90
- Фуа и терияки 5,90
- водоросли вакамэ и юдзу 5,50

ПАЭЛЬЯ И РИС

- Черный рис с кальмарами и айоли с паприкой La Vera 25,90
- рис с говяжьей щекой и грибами шиитаке 23,50
- Ризотто по-милански с трюфельными белыми грибами и сыром пармезан 21,50

РЫБА

- Хрустящий запеченный морской окунь с соусом санфайна и чесноком 21,50
- Треска конфи с чесночным картофелем и перцем чоризо 23,90
- Медальоны из тунца с овощами и картофелем 24,50
- Вок с кальмарами, луком, картофелем и помидорами черри 23,50
- морской язык с кавой и цитрусовым соусом с овощами 26,50

МЯСО

- Жареный коклет с цитрусовыми, ароматными травами и картофелем фри 17,50
- Филе с «Сечиной» (вяленая говяжья ветчина), Сыр Кабралес и фуа-гра 28,00
- Иберийский окорок, маринованный в грибном рагу с шиитаке 27,80
- Бургер из говядины Ангус с жареными томатами и маринованным беконом 21
- Утиная грудка с пюре из репы и мандариновым соусом 22,50
- Лазанья из тушеной свиной щеки с трюфельным картофелем в сливочном соусе 19,90

ДЕСЕРТЫ

- Мильфей с начинкой из заварного крема, сливок, клубники и горячего шоколада 8,50
- Домашний брауни из темного шоколада с ванильным мороженым из Антигуа 9,50
- Торрихас, пропитанный карамелизированным кокосовым молоком, и мороженое из безе и молока 9,50
- Домашний мини-яблочный татен с заварным кремом 7,50
- Сезонные фрукты с манговым сорбетом 6,90