

Gestoomde Mosselen <i>Musclos vapor</i> 11,50 €	Ongezouten ansjovis <i>Boqueron</i> 13,50 €
Mosselen in zeemansstijl (<i>Marinera</i>) 11,50 €	“Tallarinas” 13,00 €
Gesauteerde Kleine Zeekat (<i>Sepionetas</i>) 23,50 €	Gebakken Inktvis (<i>Chipiron</i>)18,00 €
Gegrilde Kokkels (<i>Berberechos</i>) 16,00 €	Zandspieringen (<i>Sonsos</i>) 21,00 €
Gegrilde tapijtschelpen (<i>Almejas</i>) 22,00 €	Octopus op z'n Galicisch (<i>Pop</i>)16,00 €
Ansjovis met “coca”plaatbrood (<i>Coca con anchoas</i>)	14,00 €
Pijlinktvis op z'n Andalusisch (<i>Calamares andaluza</i>)	15,00 €
Gesauteerde Keizerskreeften (<i>Cigalas de Palamós</i>)	18,00 €
Gegrilde gamba's uit Palamós (<i>Gambas de Palamós</i>)	Dagprijs
<u>Schotel Van Schelpdieren (Plato de Clova):</u> 25,00 €	

**Gestoomde Mosselen, Venusschelpen, Kokkels, Tafelmesheften, Tallarinas
Sint-Jakobsschelpen**

Voorgerechten

Salade me ui, olijven en <i>ventresca</i> van tonijn (<i>Ensalada tomate, atún, cebolla</i>)	11,50 €
Geitenkaassalade met vinaigrette van gedroogde vruchten (<i>Ensalada queso</i>)	14,00 €
Tonijntartaar van het huis met toast van plaatbrood (<i>Tartar de atún</i>)	16,50 €
Omelet van kabeljauw en witte bonen (<i>Tortilla de bacalao</i>)	10,50 €
Gegrilde groenten met romesco-saus (<i>Verduras a la brasa</i>)	15,00 €
Jabugoham met plaatbrood (<i>Jamón Jabugo con coca</i>)	19,00 €
Micuit foie gras met appelcompote (<i>Micuit de foie con compota de manzana</i>)	21,50 €
Tagliatelle met tapijtschelpen (<i>Tagliatelle con almejas</i>)	18,00 €
“Coca”, plaatbrood met tomaat (<i>Pan de coca con tomate</i>)	2,50 €

Voor Kinderen

Macaroni à la Bolognese	10,00 €	Cannelloni	10,00 €
Kipfilet met friet	10,00 €		
Gegrilde lamskoteletten met friet	17,00 €		

Vis Van De Afslag

Kleine Zeeduivel (<i>Rapito</i>)	22,75 €	Zonnevis (<i>Gallo</i>)	Dagprijs
Tarbot (<i>Turbot</i>)	22,00 €	Zeebaars (<i>Lubina</i>)	Dagprijs
Tong (<i>Lenguado</i>)	26,00 €	Griet (<i>Rom</i>)	Dagprijs
Gegrilde pijlinktvis (<i>Calamar</i>)	22,50 €	Cap Roig (<i>Cap Roig</i>)	Dagprijs

Rijst – En Stoofgerechten

Paella met vis en zeevruchten (<i>Paella marinera</i>)	19,00 €
Rijst met groenten (<i>Arroz con verduras</i>)	19,50 €
Romige rijst in zeemansstijl (<i>Arroz caldoso de pescador</i>)	21,00 €
“Fideua” (<i>Fideuá</i>)	17,00 €
Rijst met kreeft (<i>Arroz de bogavante</i>)	27,00 €
Rijst met grote spinkrab (<i>Arroz con cabra de mar</i>)	23,00 €
Zwarte rijst (met zee kat en gamba)(<i>Arroz negro con sepia y gamba</i>)	19,50 €

Onze Aanbevolen Gerechten :

Grote zee kreeft met gabakken eieren en aardappels (<i>Bogavante con huevos</i>)	27,00 €
Zarzuela van vis en zeevruchten met “suquet”(visstoofschotel)(<i>Zarzuela</i>)	26,50 €
Schotel van boerenkip met zee kreeft (<i>Platillo de pollo con bogavante</i>)	27,50 €
Ossenstaartpastei met groenten en ratafiasaus (<i>Timbal de rabo de buey</i>)	23,50 €

Vles Gerechten

Gegrilde kalfs entrecote met garnering van de dag (<i>Entrecot de ternera</i>)	19,50 €
Gegrilde kalfshaas met garnering van de dag (<i>Filete de ternera</i>)	25,00 €
Steak Tartare (<i>Steak Tartare</i>)	26,50 €
Riblap (1 Kg) (minimaal 2 personen) (<i>Chuletón</i>)	Prijs per persoon 27,00 €

Prijzen inclusief 10 % btw