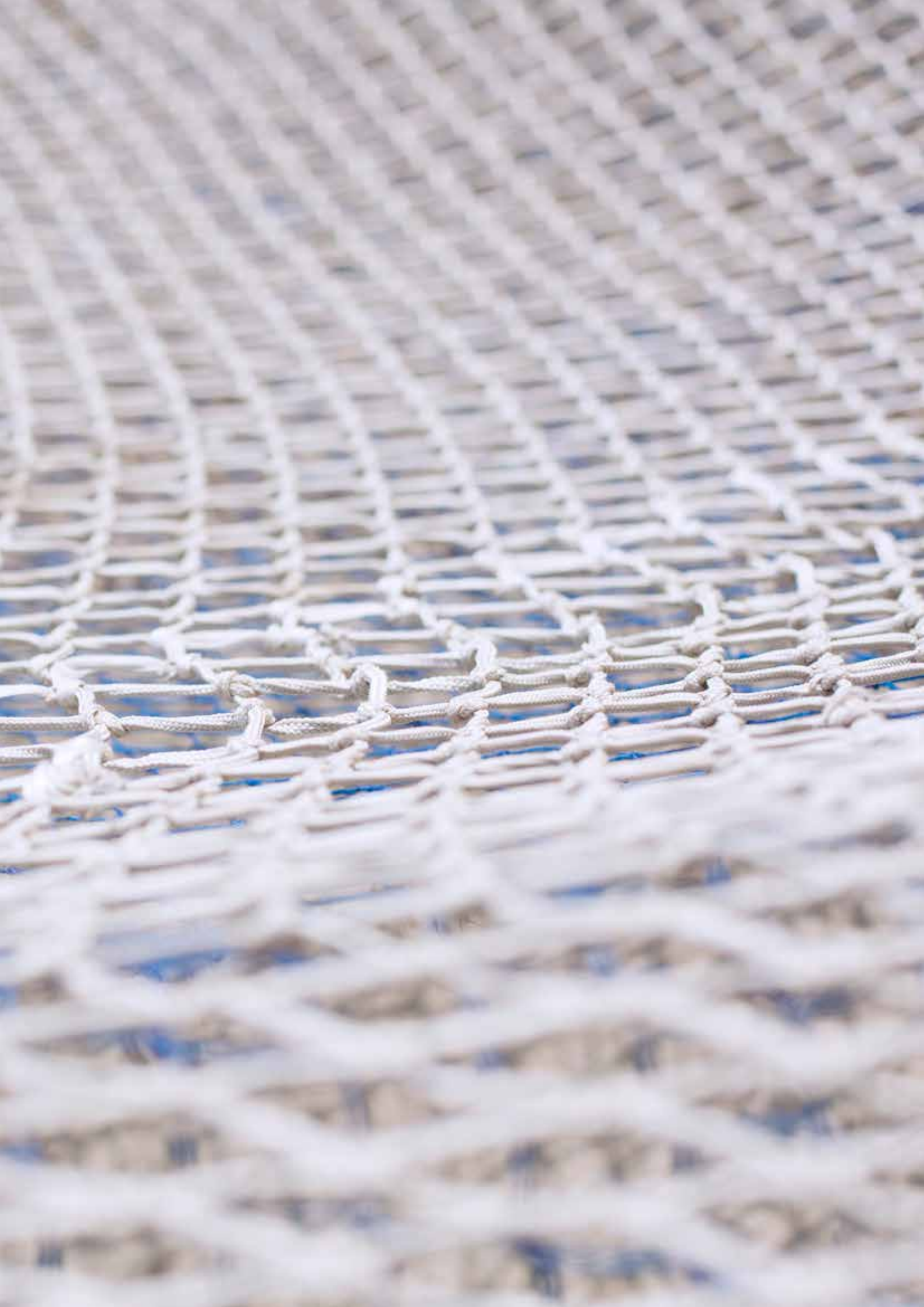
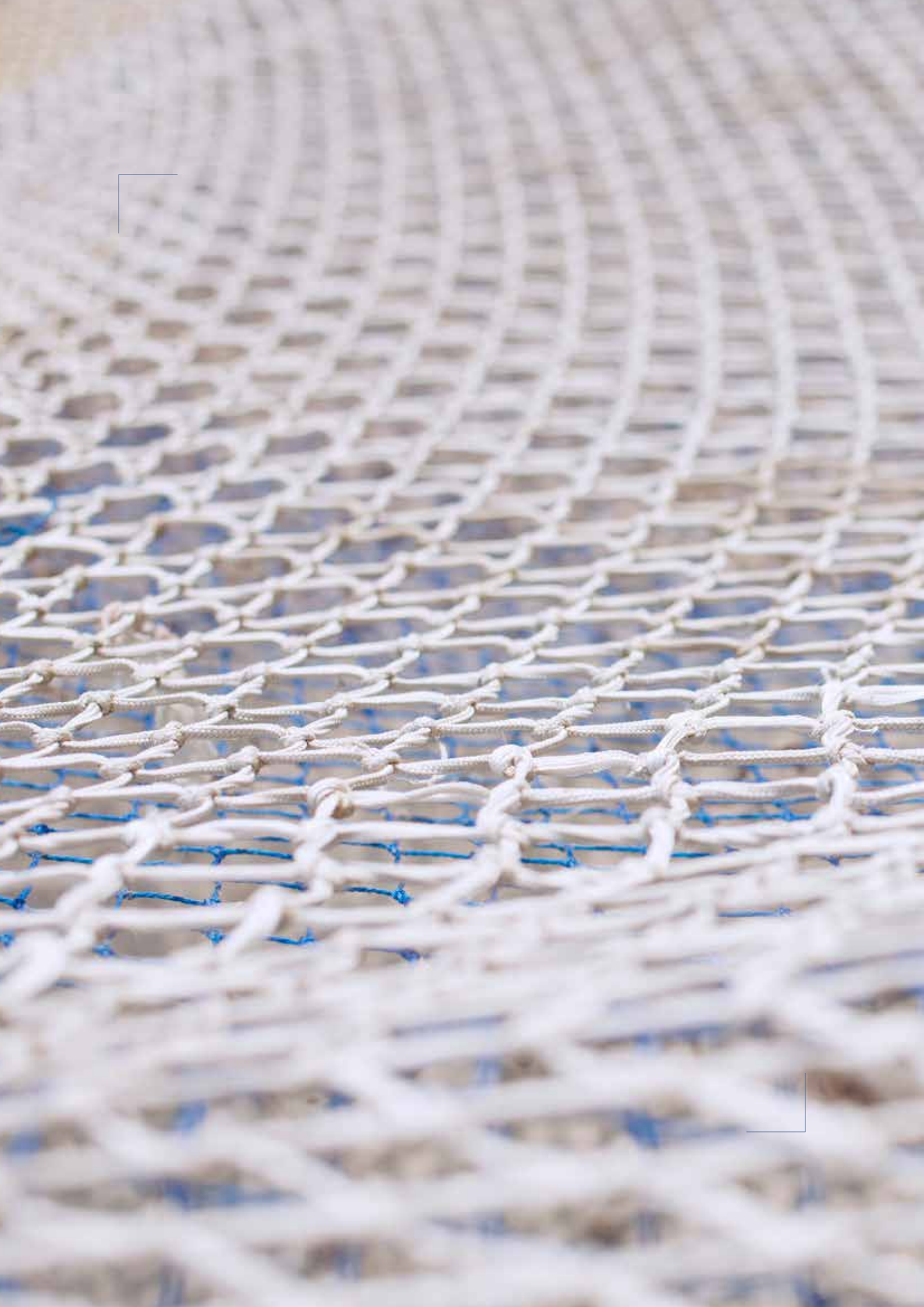








## ENTRANTS

|                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • <b>Lingot de foie</b> amb textures d'avellana i mango                                                                | 21,50 |
| • <b>Amanida de burrata</b> amb pesto vermell, tomàquets negres i vinagreta d'alfàbrega                                | 14,90 |
| • <b>Carxofes confitades</b> , vel de cansalada fumada, mousse de parmesà i salsa xató                                 | 15,40 |
| • <b>Verdures a la brasa</b> amb salsa romesco                                                                         | 14,50 |
| • <b>Amanida de brots verds</b> , albercocs rostits amb mel de romaní, ricotta i encenalls d'espàtlla ibèrica 100% gla | 14,90 |
| • <b>Croquetes casolanes</b> de pernil ibèric (8 unitats)                                                              | 12,50 |
| • <b>Rosa de meló</b> amb espàtlla ibèrica 100% gla                                                                    | 16,90 |
| • Espàtlla ibèrica 100% gla                                                                                            | 20,90 |
| • Torrada d'espàtlla ibèrica 100% gla                                                                                  | 16,50 |
| • Torrada de pagès                                                                                                     | 2,20  |
| • Torrada de pagès amb tomàquet i allioli                                                                              | 2,50  |
| • Patates fregides naturals                                                                                            | 6,50  |
| • Patates amb salsa brava o allioli                                                                                    | 7,80  |
| • Macarrons a la bolonyesa gratinats                                                                                   | 12,50 |
| • Canelons casolans                                                                                                    | 12,50 |

## PRODUCTES DEL MAR

|                                                                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • <b>Pop al forn</b> , patates baby, tomàquets cherry i alls confitats                                                                            | 21,50 |
| • <b>Pop a la gallega</b> "La Placeta" amb escuma de patata trufada i oli de pebre vermell de la Vera                                             | 21,50 |
| • Calamars a l'andalusa                                                                                                                           | 13,90 |
| • Calamarsons fregits                                                                                                                             | 13,90 |
| • <b>Tàrtar de tonyina</b> vermella del Mediterrani (Balfegó 200g), llet de tigre de fruita de la passió amb coco i mantega de sèsam negre 26'90€ | 26,90 |
| • <b>Tataki de tonyina</b> vermella del Mediterrani amb festuc, maionesa de kimchi, verdures de temporada i fruits del mar                        | 26,90 |
| • <b>Musclos de roca</b> al vapor amb api i vi blanc                                                                                              | 13,90 |
| • <b>Musclos de roca</b> a la marinera                                                                                                            | 14,90 |
| • <b>Cloïsses gallegues</b> a la planxa o al vi blanc                                                                                             | 21,40 |
| • <b>Escamarlans</b> a la brasa o gratinats amb allioli                                                                                           | 22,90 |
| • <b>Llamàntol</b> a la brasa amb trio de salses                                                                                                  | 36,00 |
| • <b>Zamburiñas</b> a la planxa (10 unitats)                                                                                                      | 22,50 |
| • <b>Gamba vermella</b> a la planxa (8 unitats)                                                                                                   | 26,00 |
| • <b>Llenguado</b> (500g) amb crema de llamàntol, patates baby i bròquil o a la brasa amb verdures de temporada                                   | 25,90 |
| • <b>Llom de bacallà</b> (premium) amb porros a la brasa, mussolina d'all confitats i velouté del seu pilpil                                      | 25,90 |
| • <b>Tronc de rap</b> a la mediterrània amb pols de pa negre amb olives i salsa d'alfàbrega i cítrics, o a la brasa amb verdures de temporada     | 25,90 |

## ARROSSOS I PAELLES (mínim 2 persones)

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| • Paella o fideuà de marisc                                      | 19,90 |
| • Paella o fideuà de marisc i llamàntol                          | 35,50 |
| • Paella o fideuà mixta                                          | 21,50 |
| • Paella o fideuà vegetal                                        | 19,90 |
| • Arròs negre mariner                                            | 19,90 |
| • Arròs negre mariner amb bacallà i allioli torrat               | 25,90 |
| • Paella o fideuà de llagosta (½ per persona) amb gamba vermella | 28,50 |
| • Arròs caldós de marisc (opció per a 1 persona)                 | 21,50 |
| • Arròs caldós de marisc i llamàntol (opció per a 1 persona)     | 35,50 |
| • Cim i tomba de rap i llagosta                                  | 31,00 |
| • Suquet de rap i escamarlans                                    | 31,00 |

## CARNS A LA BRASA (madurades +40 dies)

|                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • Entrecot de vedella 300g                                                                                      | 22,50 |
| • Entrecot de vedella 500g                                                                                      | 34,50 |
| • Costella de vedella 650g                                                                                      | 44,50 |
| • Mitjana de vedella 1kg                                                                                        | 59,50 |
| • Bistec de vedella 200g                                                                                        | 17,90 |
| • <b>Confit d'ànec</b> (cuixa i ala elaborat a casa) o magret amb saltat de cireres i salsa demi-glace al porto | 23,50 |
| • <b>Costelló de vedella</b> lacat a baixa temperatura, cruixent de blat de moro i pastís de patata i formatge  | 26,90 |
| • <b>Steak tàrtar</b> de filet de vedella (tallat a ganivet, fet al moment)                                     | 23,50 |
| • <b>Filet</b> de vedella amb pastís de patata i formatge                                                       | 25,50 |
| • Escalopa de pollastre                                                                                         | 14,50 |

## Guarnicions

- Verdures a la brasa
- Patates fregides
- Pastís de patata i formatge

## Salses

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| • Demi-glace al porto                    | 3,50 |
| • Salsa de foie amb medalló de foie 100% | 6,50 |
| • Salsa cafè París                       | 3,50 |
| • Ketchup, maionesa, allioli o romesco   | 1,50 |

## MARISC A LA BRASA

### ASSORTIMENT ESPECIAL LA PLACETA

38'50€

- Gamba vermella (4 unitats)
- Escamarlans (2 unitats)
- Gamba llagostinera (4 unitats)
- Llagosta

### MARISCADA CALENTA LA PLACETA

44'50€

- Gamba vermella
- Escamarlans
- Llagosta
- Cloïssa gallega
- Gamba llagostinera
- *Zamburiñas*
- Musclos
- ½ llamàntol (+18 €)

### GRAELLADA DE PEIX I MARISC LA PLACETA

52,90€

- Rap
- *Zamburiñas*
- Cloïssa gallega
- Escamarlans
- Gall de Sant Pere
- Gamba llagostinera
- Musclos
- Gamba vermella
- Calamar
- ½ llamàntol (+18 €)

## MENÚ MARINER (mínim 2 persones)

- Mariscada calenta per compartir

#### A ESCOLLIR:

- Paella o fideuà de marisc
- Paella o fideuà de llamàntol i gamba vermella
- Arròs negre mariner
- Arròs negre mariner amb bacallà i allioli torrat
- Arròs caldós de marisc
- Suquet de rap i escamarlans

Inclou ampolla de vi, aigua, pa i postres.

**49,90€**

PREU PER PERSONA



Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància d'algun aliment,  
avisi al cambrer.

## ENTRANTES

|                                                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • <b>Lingote de foie</b> con texturas de avellana y mango                                                                        | 21,50 |
| • <b>Ensalada de burrata</b> con pesto rojo, tomates negros y vinagreta de albahaca                                              | 14,90 |
| • <b>Alcachofas confitadas</b> , velo de panceta ahumada, mousse de parmesano y salsa xató                                       | 15,40 |
| • <b>Verduras a la brasa</b> con salsa romesco                                                                                   | 14,50 |
| • <b>Ensalada de brotes verdes</b> , albaricoques asados a la miel de romero, ricota y virutas de paletilla ibérica 100% bellota | 14,90 |
| • <b>Croquetas caseras</b> de jamón ibérico (8 unid)                                                                             | 12,50 |
| • <b>Rosa de melón</b> con paletilla ibérica 100% bellota                                                                        | 16,90 |
| • Paletilla ibérica 100% bellota                                                                                                 | 20,90 |
| • Torrada de paletilla ibérica 100% bellota                                                                                      | 16,50 |
| • Torrada de payes                                                                                                               | 2,20  |
| • Torrada de payes con tomate y alioli                                                                                           | 2,50  |
| • Patatas fritas naturales                                                                                                       | 6,50  |
| • Patatas con salsa brava o alioli                                                                                               | 7,80  |
| • Macarrones a la boloñesa gratinados                                                                                            | 12,50 |
| • Canelones caseros                                                                                                              | 12,50 |

## PRODUCTOS DEL MAR

|                                                                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • <b>Pulpo al horno</b> , patatas baby, tomates cherry y ajos confitados                                                                       | 21,50 |
| • <b>Pulpo a la gallega</b> "La Placeta" con espuma de patata trufada y aceite de pimentón de la vera                                          | 21,50 |
| • <b>Calamares</b> a la andaluza                                                                                                               | 13,90 |
| • <b>Chipirones</b> fritos                                                                                                                     | 13,90 |
| • <b>Tartar de atún rojo</b> del mediterráneo (Balfegó 200gr), leche de tigre de maracuyá con coco y mantequilla de sésamo negro               | 26,90 |
| • <b>Tataki de atún rojo</b> del mediterráneo con pistacho, mayonesa de kimchi, verduras de temporada y frutos del mar                         | 26,90 |
| • <b>Mejillones de roca</b> al vapor de apio y vino blanco                                                                                     | 13,90 |
| • <b>Mejillones de roca</b> a la marinera                                                                                                      | 14,90 |
| • <b>Almeja gallega</b> a la plancha o al vino blanco                                                                                          | 21,40 |
| • <b>Cigalas</b> a la brasa o gratinadas con ali oli                                                                                           | 22,90 |
| • <b>Bogavante</b> a la brasa con trió de salsas                                                                                               | 36,00 |
| • <b>Zamburiñas</b> a la plancha (10 unid)                                                                                                     | 22,50 |
| • <b>Gamba roja</b> a la plancha (8 unid)                                                                                                      | 26,00 |
| • <b>Lenguado</b> (500gr) a la crema de bogavante, patatas baby y brócoli o a la brasa con verduras de temporada                               | 25,90 |
| • <b>Lomo de bacalao</b> (premium) con puerros a la brasa, muselina de ajos confitados y velouté de su pilpil                                  | 25,90 |
| • <b>Tronco de rape</b> a la mediterránea, polvo de pan negro con olivas y salsa de albahaca y críticos o a la brasa con verduras de temporada | 25,90 |



## ARROCES Y PAELLAS (mínimo 2 personas, precio por persona)

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| • Paella o fideuà de marisco                                   | 19,90 |
| • Paella o fideuà de marisco y bogavante                       | 35,50 |
| • Paella o fideuà mixta                                        | 21,50 |
| • Paella o fideuà vegetal                                      | 19,90 |
| • Arroz negro marinero                                         | 19,90 |
| • Arroz negro marinero con bacalao y ali oli tostado           | 25,90 |
| • Paella o fideuà de langosta (½ por persona) con gamba roja   | 28,50 |
| • Arroz caldoso de marisco (opción para 1 persona)             | 21,50 |
| • Arroz caldoso de marisco y bogavante (opción para 1 persona) | 35,50 |
| • Cim i tomba de rape y langosta                               | 31,00 |
| • Suquet de rape y cigalas                                     | 31,00 |

## CARNES HECHAS A LA BRASA (maduradas +40 días)

|                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • Entrecot de ternera 300gr                                                                                           | 22,50 |
| • Entrecot de ternera 500gr                                                                                           | 34,50 |
| • Chuleta de ternera 650gr                                                                                            | 44,50 |
| • Chuletón de ternera 1kg                                                                                             | 59,50 |
| • Bistec de lomo de ternera 200gr                                                                                     | 17,90 |
| • <b>Confit de pato</b> (muslo y ala preparado en casa) o magret con salteado de cerezas y salsa demi-glace al oporto | 23,50 |
| • <b>Costillon de ternera</b> lacado a baja temperatura, crujiente de maíz y pastel de patata y queso                 | 26,90 |
| • <b>Steak tartar</b> de solomillo de ternera (cortado a cuchillo, hecho al momento)                                  | 23,50 |
| • <b>Solomillo</b> de ternera con pastel de patata y queso                                                            |       |
| • Escalopa de pollo                                                                                                   | 25,50 |
|                                                                                                                       | 14,50 |

## Guarniciones

- Verduras a la brasa
- Patatas fritas
- Pastel de patata y queso

## Salsas

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| • Demi-glace al oporto                 | 3,50 |
| • Salsa foie con medallón de foie 100% | 6,50 |
| • Salsa café París                     | 3,50 |
| • Ketchup, mayonesa, ali oli o romesco | 1,50 |

## MARISCOS A LA BRASA

### SURTIDO ESPECIAL

38'50€

- Gamba roja (4 unid)
- Gamba langostinera (4 unid)
- Cigala (2 unid)
- Langosta

### MARISCADA CALIENTE

44'50€

- Gamba roja
- Langosta
- Gamba langostinera
- Mejillones
- Cigala
- Almeja gallega
- Zamburiñas
- ½ Bogavante (+18€)

### PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO

52'90€

- Rape
- Almeja gallega
- Gallo de san pedro
- Mejillones
- Calamar
- Zamburiñas
- Cigala
- Gamba langostinera
- Gamba roja
- ½ Bogavante (+18€)

## MENU MARINERO (mínimo 2 personas)

- Mariscada caliente para compartir

#### A ELEGIR:

- Paella o fideuà de marisco
- Paella o fideuà de langosta y gamba roja
- Arroz negro marinero
- Arroz negro marinero con bacalao y ali oli tostado
- Arroz caldoso de marisco
- Suquet de rape y cigalas

Incluye botella de vino, agua, pan y postre.

**49,90€**

PRECIO POR PERSONA



Si padece alguna alergia o intolerancia de algún alimento,  
avise al camarero.



## STARTERS

|                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • <b>Foie block</b> with hazelnut and mango textures                                                                         | 21,50 |
| • <b>Burrata salad</b> with red pesto, black tomatoes and basil vinaigrette                                                  | 14,90 |
| • <b>Confit artichokes</b> , smoked pancetta veil, parmesan mousse and xató sauce                                            | 15,40 |
| • <b>Grilled vegetables</b> with romesco sauce                                                                               | 14,50 |
| • <b>Green sprout salad</b> with roasted apricots in rosemary honey, ricotta and shavings of 100% acorn-fed iberian shoulder | 14,90 |
| • Homemade Iberian ham <b>croquettes</b> (8pcs)                                                                              | 12,50 |
| • <b>Melon rose</b> with ham 100% acorn-fed iberian shoulder                                                                 | 16,90 |
| • 100% Acorn-fed iberian pork shoulder                                                                                       | 20,90 |
| • Toasted bread with 100% acorn-fed iberian pork shoulder                                                                    | 16,50 |
| • Rustic bread crostini                                                                                                      | 2,20  |
| • Rustic bread crostini with tomato and alioli                                                                               | 2,50  |
| • Natural french fries                                                                                                       | 6,50  |
| • Potatoes: with bravas sauce or garlic mayonese sauce                                                                       | 7,80  |
| • Gratinated bolognese macaroni                                                                                              | 12,50 |
| • Homemade cannelloni                                                                                                        | 12,50 |

## SEAFOOD

|                                                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • Oven-baked <b>octopus</b> , baby potatoes, cherry tomatoes and confit garlic                                                      | 21,50 |
| • "La placeta" <b>galician-style octopus</b> with truffled potato foam and la vera paprika oil                                      | 21,50 |
| • Andalusian-style fried squid                                                                                                      | 13,90 |
| • Fried baby squid€                                                                                                                 | 13,90 |
| • Mediterranean bluefin <b>tuna tataki</b> with pistachio, kimchi mayo, seasonal vegetables and seafood                             | 26,90 |
| • Mediterranean bluefin <b>tuna tataki</b> with pistachio, kimchi mayonnaise, seasonal vegetables, and seafood                      | 26,90 |
| • <b>Mussels</b> steamed in white wine and celery                                                                                   | 13,90 |
| • <b>Mussels</b> in marinera sauce                                                                                                  | 14,90 |
| • <b>Galician clams</b> grilled or in white wine                                                                                    | 21,40 |
| • Grilled or au gratin <b>scampi</b> with alioli                                                                                    | 22,90 |
| • Grilled <b>lobster</b> with trio of sauces                                                                                        | 36,00 |
| • Grilled <b>scallops</b> (10 pcs)                                                                                                  | 22,50 |
| • Grilled <b>red prawns</b> (8 pcs)                                                                                                 | 26,00 |
| • <b>Sole</b> (500gr) with lobster cream, baby potatoes and broccoli or grilled with seasonal vegetables                            | 25,90 |
| • Premium <b>cod loin</b> with grilled leeks, confit garlic mousseline and pil-pil velouté                                          | 25,90 |
| • Mediterranean-style <b>monkfish loin</b> with black olive bread crumbs and basil-citrus sauce or grilled with seasonal vegetables | 25,90 |

## RICE DISHES & PAELLAS (minimum 2 people, price for person)

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| • Seafood paella or fideuà                                   | 19,90 |
| • Seafood and lobster paella or fideuà                       | 35,50 |
| • Mixed paella or fideuà                                     | 21,50 |
| • Vegetable paella or fideuà                                 | 19,90 |
| • Black seafood rice                                         | 19,90 |
| • Black seafood rice with cod and toasted alioli             | 25,90 |
| • Crayfish paella or fideuà (1/2 per person) with red prawns | 28,50 |
| • Brothy seafood rice (opcion for 1 person)                  | 21,50 |
| • Brothy seafood rice and lobster (option for 1 person)      | 35,50 |
| • Cim i tomba (monkfish and crayfish stew)                   | 31,00 |
| • Suquet-monkfish and scampi (catalan-style stew)            | 31,00 |

## GRILLED MEATS (aged + 40 days)

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • Beef entrecote 300 gr                                                                          | 22,50 |
| • Beef entrecote 500 gr                                                                          | 34,50 |
| • Veal chop 650 gr                                                                               | 44,50 |
| • T-bone steak 1 kg€                                                                             | 59,50 |
| • Veal steak 200 gr                                                                              | 17,90 |
| • <b>Duck confit</b> homemade (leg and wing) or magret with sautéed cherries and port demi-glace | 23,50 |
| • Glazed <b>beef rib</b> slow-cooked with corn crisp and potato-cheese cake                      | 26,90 |
| • <b>Beef tenderloin</b> steak tartare (hand-cut, freshly prepared)                              | 23,50 |
| • <b>Beef sirloin</b> with potato and cheese cake                                                | 25,50 |
| • Chicken escalope with french fries                                                             | 14,50 |

## Sides

- Grilled vegetables
- French fries
- Potato and cheese cake

## Sauces

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| • Port wine demi-glace                   | 3,50 |
| • Foie sauce with 100%foie medallion     | 6,50 |
| • Café de Paris sauce                    | 3,50 |
| • Ketchup, mayonnaise, alioli or romesco | 1,50 |

## GRILLED SEAFOOD

---

### SPECIAL SELECTION

38'50€

- Red prawn (4pcs)
- Scampi (2pcs)
- Langoustine prawn (4 pcs)
- Crayfish (1 pc)

### HOT SEAFOOD PLATTER

44'50€

- Red prawns
- Scampi
- Crayfish
- Galician clam
- Langoustine prawn
- Scalops
- Mussels
- 1/2 Lobster **(+18€)**

### MIXED GRILLED FISH AND SEAFOOD

52'90€

- Monkfish
- Scalops
- Galician clams
- Scampi
- St. Peter fish
- Langoustine prawn
- Mussels
- Red prawns
- Squid
- 1/2 Lobster **(+18€)**

## SEAFOOD MENU (minimun 2 people)

---

- Hot seafood platter to share

#### CHOICE OF:

- Seafood paella or fideuà
- Lobster and red prawn paella or fideuà
- Black squid-ink rice with seafood
- Black squid-ink rice with cod and toasted alioli
- Seafood rice in broth
- Monkfish and scampis stew (suquet)

Includes a bottle of wine, water, bread, and dessert.

**49,90€**

PER PERSON



If you have any allergies or are intolerant to any ingredient,  
please inform the waiter.



## ENTRÉES

|                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • <b>Lingot de foie</b> aux textures de noisette et mangue 21'50€                                                           | 21,50 |
| • <b>Salade de burrata</b> au pesto rouge, tomates noires et vinaigrette au basilic                                         | 14,90 |
| • <b>Artichauts confits</b> , voile de pancetta fumée,<br>mousse de parmesan et sauce xató                                  | 15,40 |
| • <b>Légumes grillés</b> avec sauce romesco                                                                                 | 14,50 |
| • <b>Salade de jeunes pousses</b> , abricots rôtis au miel de romarin,<br>ricotta et copeaux d'épaule ibérique 100% bellota | 14,90 |
| • <b>Croquettes maison</b> de jambon ibérique (8 pièces)                                                                    | 12,50 |
| • <b>Rose de melon</b> et jambon ibérique 100% bellota                                                                      | 16,90 |
| • Jambon 100% bellota                                                                                                       | 20,90 |
| • Tartine grillée jambon ibérique 100% bellota                                                                              | 16,50 |
| • Tartine de pain grillée                                                                                                   | 2,20  |
| • Tartine de pain grillée avec tomate et alioli                                                                             | 2,50  |
| • Pommes de terre frites maison                                                                                             | 6,50  |
| • Pommes de terre sauce brava ou alioli                                                                                     | 7,80  |
| • Macaronis à la bolognaise gratinés                                                                                        | 12,50 |
| • Cannellonis maison                                                                                                        | 12,50 |

## PRODUITS DE LA MER

|                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • <b>Poulpe rôti</b> , pommes de terre baby, tomates cherry et ail confit                                                                | 21,50 |
| • <b>Poulpe à la galicienne</b> "La Placeta" avec mousse de pomme<br>de terre truffée et huile de paprika de la Vera                     | 21,50 |
| • Calamars frits à l'andalouse                                                                                                           | 13,90 |
| • Petits calamars frits                                                                                                                  | 13,90 |
| • <b>Tartare de thon</b> rouge méditerranéen (Balfegó 200g), avec lait du<br>tigre au fruit de la passion, coco et beurre de sésame noir | 26,90 |
| • <b>Tataki de thon</b> rouge méditerranéen aux pistaches, mayonnaise<br>au kimchi, légumes de saison et fruits de mer                   | 26,90 |
| • <b>Moules de roche</b> vapeur au céleri et vin blanc                                                                                   | 13,90 |
| • <b>Moules de roche</b> à la marinière                                                                                                  | 14,90 |
| • <b>Palourdes</b> galiciennes à la plancha ou au vin blanc                                                                              | 21,40 |
| • <b>Langoustines</b> grillées ou gratinées à l'ailoli                                                                                   | 22,90 |
| • <b>Homard</b> grillé avec trio de sauces                                                                                               | 36,00 |
| • <b>Pétoncles</b> à la plancha (10 unités)                                                                                              | 22,50 |
| • <b>Gambas rouges</b> à la plancha (8 unités)                                                                                           | 26,00 |
| • <b>Sole</b> (500g) à la crème de homard, pommes de terre baby<br>et brocolis ou grillée avec légumes de saison                         | 25,90 |
| • <b>Loin de morue</b> (premium) avec poireaux grillés,<br>mousseline d'ail confit et velouté de son pilpil                              | 25,90 |
| • <b>Troncon de lotte</b> à la méditerranéenne, chapelure noire aux olives<br>et sauce basilic-agrumes ou grillée avec légumes de saison | 25,90 |

## RIZ ET PAELLAS (minimum 2 personnes, prix par personne)

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| • Paella ou fideuà de fruits de mer                                    | 19,90 |
| • Paella ou fideuà de fruits de mer et homard                          | 35,50 |
| • Paella ou fideuà mixte                                               | 21,50 |
| • Paella ou fideuà végétarienne                                        | 19,90 |
| • Riz noir de la mer                                                   | 19,90 |
| • Riz noir de la mer avec morue et alioli grillé                       | 25,90 |
| • Paella ou fideuà de langouste (½ par personne) avec crevettes rouges | 28,50 |
| • Riz en bouillon aux fruits de mer (option pour 1 personne)           | 21,50 |
| • Riz en bouillon aux fruits de mer et homard (option pour 1 personne) | 35,50 |
| • "Cim i tomba" de lotte et langouste                                  | 31,00 |
| • "Suquet" de lotte et langoustines                                    | 31,00 |

## VIANDES GRILLÉES (maturées +40 jours)

|                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • Entrecôte de veau 300g                                                                                        | 22,50 |
| • Entrecôte de veau 500g                                                                                        | 34,50 |
| • Côte de veau 650g                                                                                             | 44,50 |
| • Côte de bœuf 1kg                                                                                              | 59,50 |
| • Steak de veau 200g                                                                                            | 17,90 |
| • <b>Confit de canard</b> (cuisse et aile maison) ou magret avec cerises sautées et sauce demi-glace au porto   | 23,50 |
| • <b>Travers de veau</b> laqué à basse température, croustillant de maïs et gratin de pomme de terre au fromage | 26,90 |
| • <b>Steak tartare</b> de filet de veau (coupé au couteau, préparé à la minute)                                 | 23,50 |
| • <b>Filet de veau</b> avec gratin de pomme de terre au fromage                                                 | 25,50 |
| • Escalope de poulet                                                                                            | 14,50 |

## Accompagnements

- Légumes grillés
- Pommes de terre frites
- Gratin de pomme de terre et fromage

## Sauces

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| • Demi-glace au porto                         | 3,50 |
| • Sauce foie gras avec médaillon de foie 100% | 6,50 |
| • Sauce café de Paris                         | 3,50 |
| • Ketchup, mayonnaise, alioli ou romesco      | 1,50 |

## FRUITS DE MER GRILLÉS

### ASSORTIMENT SPÉCIAL

38'50€

- Crevettes rouges (4 pièces)
- Crevettes langoustines (4 pièces)
- Langoustines (2 pièces)
- Langouste

### PLATEAU DE FRUITS DE MER CHAUD

44'50€

- Crevettes rouges
- Langouste
- Gambas langoustines
- Moules
- Langoustines
- Palourdes galiciennes
- Pétoncles
- ½ homard (+18 €)

### GRILLÉE DE POISSONS ET FRUITS DE MER LA PLACETA

52'90€

- Lotte
- Palourdes galiciennes
- Saint-Pierre
- Moules
- Calamar
- Pétoncles
- Langoustines
- Gambas langoustines
- Crevettes rouges
- ½ homard (+18 €)

## MENU DE LA MER (minimum 2 personnes)

- Plateau de fruits de mer chaud à partager

#### AU CHOIX:

- Paella ou fideuà aux fruits de mer
- Paella ou fideuà au homard et crevettes rouges
- Riz noir de la mer
- Riz noir de la mer avec morue et aïoli grillé
- Riz crémeux aux fruits de mer
- Suquet de lotte et langoustines

Comprend une bouteille de vin, de l'eau, du pain et un dessert.

**49,90€**

PRIX PAR PERSONNE



Si vous êtes allergique ou si vous ne tolérez pas certain aliment,  
veuillez en informer le serveur.



