



## Nous vous proposons de manger

Nos braves (fait maison et épicé)	6.00 €
Jambon ibérique avec pain à la tomate	20.00 €
Table de fromages artisanaux	16.00 €
<i>Torreznitos</i> de Sòria	12.00 €
Seiche sautée aux mini fèves, oignon et ail tendre	19.00 €
Beignets de morue au miel, romesco et sésame	12.00 €
Petits poissons frits de notre marché	14.00 €
Calmars à la romaine	15.00 €
Moules à la vapeur ou marinière	10.00 €
Palourdes à la marinière	15.00 €
Dégustation de croquettes (8 Units)	12.00 €
Brûlé, jambon, changurro et calamars dans leur encre	
Taquets de cabillaud poêlés au sel	12.00 €
Crevettes et de gueules à l'aillade	14.00 €
Poulpe à la galicienne traditionnelle	18.00 €
Anchois de la mer Cantabrique OO (6 Unités)	12.00 €

## Nous sommes frais !

Salade de burrata au pesto et pignons de pin	13.00 €
Salade russe au seitan mariné	9.00 €
Bourgeons aux anchois et vinaigrette de légumes	13.00 €
Escalivada (légumes rôtis) et toast de pain de verre	12.00 €
Salade César	12.00 €
Carpaccio de Black Angus aux copeaux de parmesan	14.00 €



## Nous sommes des riziculteurs !

Tous nos riz sont élaborés avec du riz du delta de l'Èbre (variété des marais)

Tous les plats de riz et la fideuada sont au minimum pour deux personnes

### Paëlla aux fruits de mer

	17.00 €
Riz mer et montagne	16.00 €
Riz chaud au homard	22.00 €
Riz au canard	18.00 €
Riz au crabe bleu	18.00 €
Riz poulpe et palourdes	18.00 €
Riz noir	17.00 €
Fideuada (paella de vermicelles)	16.00 €

### De la mer à la table

Timbale de cabillaud <small>gratinée à l'aïoli, pommes de terre et escalivada</small>	18.00 €
Thon rouge Balfegó <small>sauté aux champignons et légumes au wok</small>	19.00 €
Tataki de thon rouge Balfegó	20.00 €
Suprême de brochet <small>grillé à la palangre</small>	18.00 €
Filet de bar <small>au four façon pêcheur</small>	18.00 €
Turbot <i>empetxinat</i> <small>à l'ail frit</small>	20.00 €
Ragoût de lotte	29.00 €

### Viandes

Secret ibérique de gland <small>grillé avec chimichurri</small>	17.00 €
Hamburger Premium Black Angus	12.00 €
Entrecôte de bœuf vieillesse, <small>grillée avec frites et poivrons padrón</small>	22.00 €



## Menú L'escata

### Apéritifs à partager

Moules à la marinière

+

Couteaux grillés

+

Petits poissons frits

### Deuxième à choisir

Tous les plats de riz et la fideuada sont au minimum pour deux personnes

Fideuada (paella de vermicelles)

Riz aux fruits de mer

Riz de mer et de montagne

Riz noir

Riz noir Riz au homard (supplement 6 €)

Riz au crabe bleu

Riz au poulpe et aux palourdes

Riz de canard

Suprême de brochet grillé

Filet de bar au four façon pêcheur

Thon rouge Balfegó sauté aux champignons et légumes au wok (supplement 3 €)

Turbot poêlé à l'ail frit (supplement 4 €)

Hamburger Black Angus

Secret ibérique grillé

Entrecôte de bœuf maturée au grill (supplement 5 €)

Dessert ou café

De l'eau et du pain

Ce menu ne sera servi qu'à midi

25.00 €

Prix

TVA incluse