

STARTERS / ENTRÉES

Assorted cured meats / Assortiment de Charcuterie (Vaca Rubia, Coppa, Cecina, Chorizo y Panceta)	16/32
Marinated sardines with tomato · 4 · 12 <i>Sardines marinées avec tomate</i>	12
Cured meat croquette · 1 · 3 · 7 (each) <i>Croquette de cecina (unité)</i>	2,80
Waygu carpaccio · 7 · 10 / <i>Carpaccio de waygu</i>	16
Artisan cheeses · 7 · 8 / <i>Assortiment de fromages</i>	10/18
Fried eggs with potatoes & “chorizo” · 3 <i>Oeufs cassés aux pommes de terre et “chorizo”</i>	14
Fried eggs with potatoes & foie gras · 3 <i>Oeufs cassés aux pommes de terre et foie gras</i>	18,50
“San Fernando” Fried eggs with potatoes & “ibérico” ham · 3	16

GRILLED / GRILLÉ

“Chistorra” / “Chistorra”	6/9
Provolone cheese · 7 / <i>Fromage Provolone</i>	9
Grilled marrow · 1* / <i>Moelle grillé</i>	20
Grilled foie gras with raisins <i>Foie gras grillé aux raisins</i>	28
Veal sweetbreads · 1 / <i>Ris de veau</i>	17
Grilled octopus with mashed potatoes · 7 · 13 <i>Poulpe grillé avec purée de pommes de terre</i>	22

SALADS & VEGETABLES

SALADES ET LÉGUMES

Salad from our organic garden · 10 · 12 <i>Salade de notre jardin écologique</i>	12
Green salad with lettuce, onion & garlic vinaigrette · 12 <i>Salade verte de laitue et oignon avec vinaigrette à l'ail</i>	9
Fennel salad with parmesan cheese · 7 <i>Salade de fenouil au parmesan</i>	14
Mixed salad with rocket, dry meat & parmesan cheese · 3 · 7 · 10 · 12 <i>Salade de saison avec roquette, viande séchée et parmesan</i>	10/19
Tomato salad with tuna belly <i>Salade de Tomates et Ventrèche de Thon</i>	14/27
Tomato salad with burrata cheese · 7 <i>Salade de Tomates et Burrata</i>	17/28
Grilled Artichoke heart (each) <i>Coeur d'Artichaud grillée (unité)</i>	4
Artichokes with Iberian Ham · (each) <i>Artichauds au Jambon Ibérique (unité)</i>	7,50
Grilled Artichoke heart with Foie gras (each) <i>Coeur d'Artichaud grillée au Foie gras (unité)</i>	10
Oven roasted seasonal Vegetables with Romesco sauce · 1* · 8* · 12* / <i>Légumes de saison grillés sauce Romesco</i>	9/18

THIN PIZZAS / PIZZA FINES

Thin pizza with eggplant and burrata cheese · 1 · 7 <i>Pizza fine au aubergine et burrata</i>	12
Thin pizza with vegetables and burrata cheese · 1 · 7 <i>Pizza fine aux légumes et burrata</i>	14
Thin pizza with pancetta and burrata cheese · 1 · 7 <i>Pizza fine au lard et burrata</i>	16
Thin pizza with mushrooms, egg, burrata & parmesan · 1 · 3 · 7 <i>Pizza fine aux champignons, oeuf, burrata et parmesan</i>	19,50

MEAT / VIANDES

CHARGRILLED / CÔTE DE BOEUF

Chargrilled rib of beef / <i>Côte de boeuf grillée</i>	69/kg
Premium matured chargrilled rib of beef <i>Côte de boeuf premium grillée</i>	95/kg
Waygu Tomahawk / <i>Tomahawk de Waygu</i>	150

ROASTED (to share) / RÔTI (à partager)

Roasted suckling lamb (quarter) (2 persons) <i>Agneau de lait au four (quart) (2 personnes)</i>	59
Roasted suckling pig (quarter) (2 persons) <i>Cochon de lait au four (quart) (2 personnes)</i>	58
Smoked Beef short rib / <i>Short rib de Bœuf fumét</i>	42

Steak tartar · 1* · 3 · 7 · 10 · 12 / *Steak tartare* 25

“Sebas” Cannelonni · 1 · 3 · 7 · 12 19,50
Cannelonni de “Sebas”

GRILLED / GRILLÉ

Fillet steak / <i>Filet mignon</i>	29
Foie gras Extra / <i>Foie gras Extra</i>	8
Lamb chops / <i>Cotelettes d'agneau</i>	20
Angus rib with chimichurri sauce · 12* <i>Côte Angus avec sauce chimichurri</i>	26
Beef hamburger · 1 · 7 (200 gr) / <i>Hamburger de boeuf</i>	18
Baby chicken · 3 · 7 · 10 · 12 / <i>Petit poulet</i>	16

Organic Iberian Pork from our friend Alberto Bello from Córdoba / Cochon Ibérique et Biologique de notre ami Alberto Bello de Córdoba

Pluma 18 Secreto 18

Presca 18 Lagarto 16

FISH / POISSONS

Grilled cod · 4 / <i>Morue grillée</i>	26
Grilled sea bass · 4 / <i>Loup de mer grillé</i>	60/kg
Grilled red mullet · 4 / <i>Rouget grillé</i>	25
Fish of the day (check with us) · 4 / <i>Poisson du jour (consultez-nous)</i>	

SIDE DISH FOR MEAT & FISH

GARNITURE POUR LES VIANDES ET LES POISSONS	Choose 1 <i>Choisir 1</i>
Green salad · 12 <i>Salade verte</i>	SAUCES / SAUCES
Grilled vegetables <i>Légumes grillées</i>	Pepper sauce · 7 <i>Sauce au poivre</i>
French fries / <i>Frites</i>	Romesco sauce · 1 · 8 · 12 <i>Sauce Romesco</i>
Mashed potatoes · 7 <i>Purée de pommes de terre</i>	Fish sauce · 4 · 12 · 13 <i>Sauce pour le poisson</i>
For each additional side dish (4€) <i>Pour chaque garniture supplémentaire</i>	Extra sauce (3€) <i>Sauce extra</i>

FOR KIDS / POUR LES ENFANTS

Cured meat croquette with potatoes (3 units) · 1 · 3 · 7 <i>Croquettes de cecina avec frites (3 unités)</i>	8
Fried eggs with potatoes · 3 <i>Oeufs cassés avec frites</i>	10
Thin pizza with ham and cheese · 1 · 7 <i>Pizza fine au jambon et fromage</i>	12
Children’s hamburger (no bread) / <i>Hamburger pour enfants sans pain</i>	11
Children’s hamburger with cheese · 1 · 7 (120 gr) <i>Hamburger pour enfants avec fromage</i>	12
Grilled fillet steak with french fries <i>Fillet mignon avec frites</i>	15
Cod with mashed potatoes · 4 · 7 <i>Morue avec purée de pommes de terre</i>	15

DESSERTS

Homemade brioche french toast with “mantecado” ice-cream · 1 · 3 · 7 <i>Pain perdu maison avec glace “mantecado”</i>	7/12
Cheesecake · 1 · 3 · 7 · 8 / <i>Tarte au fromage</i>	8,50
Cocoa from Ecuador 100% “Pacari” · 3 · 7 <i>Mousse au chocolat 100% “Pacari” d’Ecuador</i>	8,50
Fresh pineapple with lime / <i>Ananas avec lime</i>	7,50
Seasonal fruit dish / <i>Plat de fruits de saison</i>	6
Fruit sorbet / <i>Sorbet de fruits</i>	6
Homemade ice-cream: “mantecado” 3 · 7 chocolate 7 & nougat 7 · 8 <i>Glaces maison: “mantecado” 3 · 7 chocolat 7 et nougat 7 · 8</i>	7

We only use *EVOO: Extra Virgin Olive Oil
Nous cuisinons uniquement avec Huile d’olive extra vierge

Bread service 2,5€
Service de Pain 2,5€

Prices in euros · 10% VAT included
Prix en euros · TVA 10% comprise

1 Gluten / *Gluten* 9 Celery / *Céleri*
2 Crustaceans / *Crustacés* 10 Mustard / *Moutarde*
3 Eggs / *Oeufs* 11 Sesame / *Sésame*
4 Fish / *Poissons* 12 Sulphur dioxide and sulphites
5 Peanuts / *Arachides* / *Dioxyde de soufre et sulfites*
6 Soybean / *Soja* 13 Molluscs / *Mollusques*
7 Dairy / *Produits laitiers* 14 Lupins / *Lupins*
8 Nuts / *Fruits secs* 1* Gluten-free Possible
/ *Sans gluten possible*

This numbering corresponds to the annex 1169 / 2011
Cette numérotation correspond à l’annexe du règlement 1169 / 2011