

POUR COMMENCER...		*DEMI-PORTION.
Gildas maison avec pain cristal 4 Anchois de Santoña à l’huile d’olive extra vierge sur pain cristal (3). 8 Calamars croustillants avec mayonnaise au chipotle. *11 / 20 Croquettes maison variées *9 / 16 Moules fraîches à la vapeur. *10 / 18 Poulpe grillé avec purée de pommes de terre crémeuse et légumes. 23	Aubergine grillée glacée 15 Noix de Saint-Jacques du Pacifique grillées au citron vert et gingembre 24 Épaule ibérique de bellota 26 Tartare de bœuf, copeaux de foiegrass. . 35 Carpaccio de ventrèche de thon avec tomates semi-séchées 26 Pain, olives et aioli (par personne) 2,5	
Tranches de courgette avec fromage feta et vinaigrette aux fruits secs 17 Stracciatella de bufflonne assaisonnée avec artichauts et pesto. 18 Tomates assaisonnées avec ventrèche de thon et légumes marinés 15		
NOS RIZS... [MINIMUM 2 PERSONNES - PRIX/PERSONNE]		
Paella Las Olas à la viande. 23 Paella «señorito» avec crevettes, seiche, langoustines, moules et noix de Saint-Jacques . . 24 Riz en sauce des pêcheurs. 21 Riz noir aux calamars, artichauts et aioli 22 Riz sec aux légumes de saison 22 Riz sec au coquelet, chou-fleur et ras el hanout 26 Fideuà à l’octopus, jeunes gousses d’ail et sauce romesco 24		
DEMANDEZ NOS RIZ DU JOUR. Nos paellas sont préparées sur commande, tranquillement et selon la tradition. Elles nécessitent environ 30 minutes. Merci de patienter, ça vaut le coup !		
PLATS PRINCIPAUX...		
Épaule d’agneau rôtie à basse température (à partager). 60 Entrecôte grillée avec pommes de terre et poivrons piquillos. 36 Loup de mer avec purée de pommes de terre, olives et citron vert, accompagné d’artichauts et de tomates rôties. 28 DEMANDEZ NOS POISSONS DU JOUR		
NOS ACCOMPAGNEMENTS		
SALADE FRAÎCHE DE TOMATES ET OIGNONS 6 SERVI AVEC DES LÉGUMES DE SAISON 5 POMMES DE TERRE FRITES, RÔTIES OU PURÉE 5		