

“EL PICOTEO”. SAVEURS D’ÉTÉ...			1/2
La gilda d’Akquaaa			2,80€
Chips de pommes de terre			3,00€
Olives marinées			3,90€
Anchois de Cantabrie	(supplément de pain cristal à la tomate: +4,50 €)	(pièce)	2,60€
Anchois frais marinés au vinaigre			6,50€ 9,90€
Salade russe à l’anguille fumée			6,10€ 10,80€
Patatas bravas, sauce maison			5,35€ 7,95€
Poivrons de Padrón à la fleur de sel			4,95€ 7,50€
Croquettes au jambon			6,35€ 9,50€
Croquettes aux cèpes			6,35€ 9,50€
Calamars à l’andalouse			8,60€ 13,90€
Petits poissons frits			8,95€ 14,90€
Cassolette de moules vapeur au parfum de braise			8,50€ 12,50€
Tellines à la plancha, touche d’agrumes			8,20€ 14,90€
Crevettes à l’ail, piment et persil			12,55€ 16,95€
Poulpe à la galicienne, pommes de terre et paprika de La Vera			13,75€ 21,90€
Tacos coréens de lotte en tempura, ssamjang et sauce relevée			16,50€
Jambon ibérique, 80 g	(supplément de pain cristal à la tomate +4,50 €)		17,95€ 25,90€
Pain de coca à la tomate, huile d’olive vierge extra et fleur de sel			4,50€

SALADES ET PLATS FROIDS (à partager... ou pas !)

Salade de tomates locales, ventrèche de thon et cébettes			8,50€ 14,20€
Salade de poulet mariné, sauce César, anchois et parmesan			15,30€
Burrata, tomates semi-confites et huile de basilic			15,30€
Xató de Vilanova, tapenade d’olives, sauce romesco et vinaigrette aux pignons			14,50€
Tartare de saumon, avocat et ricotta aux œufs de truite			18,20€
Ceviche de maigre, oignon mariné et maïs cancha			20,50€
Coca d’escalivada cuite au feu de bois			13,00€

Goûtez-la aussi avec des sardines marinées ! Supplément: +3,00 €

POUR LES PLUS PETITS

Super burger avec ou sans fromage, servi avec des frites			9,80€
Aiguillettes de poulet maison			10,60€
Macaronis à la bolognaise			9,20€
Quesadilla au jambon et au fromage, accompagnée de salade			9,60€

RIZ			1/2
Riz a banda à la seiche et à la langoustine (minimum 2 personnes)			23,80€
Riz Parellada, viande et poisson (minimum 2 personnes)			22,90€
“Llauna” de riz au four aux calamars (en ration individuelle optionnelle)			19,00€
Riz noir à l’aïoli (minimum 2 personnes)			23,40€
Riz crémeux au poulpe et aux gambas carabineros (minimum 2 personnes)			25,40€
Riz aux fruits de mer et aux couteaux (minimum 2 personnes)			23,80€
“Llauna” de riz aux légumes (en ration individuelle optionnelle)			18,40€
Fideuá aux fruits de mer (minimum 2 personnes)			20,80€

POISSONS DE LA CÔTE

Turbot rôti à la bilbaína, accompagné de petits légumes au four			23,95€
Cabillaud au four, poivrons rôtis et pommes paille			20,95€
Bar entier au four, pommes de terre boulangères et tomate rôtie	(1 kg)	21,00€	39,80€
Tataki de thon, aïoli et tomate confite			23,50€
Tronçon de lotte au four, tomate confite et amandes			25,20€
Calamars à la plancha et légumes de saison			19,95€

VIANDES GRILLÉES AU FEU DE BOIS

Burger “double quart de livre” (225 g) au fromage fondu et oignons confits			16,00€
Tagliata d’entrecôte de veau cuite à la braise, chimichurri et roquette			21,95€
Filet de bœuf grillé, beurre épicié et légumes sautés			25,60€
Steak tartare façon Akquaaa			23,50€
Travers de porc sauce barbecue, pommes de terre deluxe et oignon mariné			19,80€
Accompagnez vos viandes d’une portion de frites maison			3,60€

DESSERTS

Cheesecake cuit au four			6,80€
Assortiment de fruits frais de saison			6,40€
Crème catalane aux fruits de la passion et aux framboises			6,80€
Passion chocolat			7,20€
Tiramisu au cacao et gelée d’amaretto			6,60€
Pantxineta à la crème pâtissière et au caramel au beurre salé			6,60€
Fromage frais mató au miel			6,20€
Glaces et sorbets			6,20€

Service de pain: 1,00 € par personne
TVA de 10 % incluse / Supplément de 10 % pour le service au bar de plage



Informations
sur les allergènes



TOUS LES PLATS
DE NOTRE CARTE
SONT DISPONIBLES
À EMPORTER