

# Table d'hôte

**Entrée au choix : Bisque de homard ou salade du chef**  
Choice of appetizer: Lobster bisque or chef salad

## Poissons et Fruits de Mer | Fish and Seafood

<b>Poisson frais du jour</b> Catch of the day	Prix du marché Market price
<b>Lotte à la Basque</b> Monk fish Basque style	35
<b>Casserole du pêcheur</b> Fisherman's casserole	38
<b>Casserole du pêcheur pour deux personnes</b> Fisherman's casserole for two	70
<b>Morue à la Casa Galicia (Bacalao)</b> Cod fish Casa Galicia style (Bacalao)	35
<b>Assiette de fruits de mer variés pour deux personnes</b> Mixed seafood plate for two	100
<b>Pattes de crabe royal d'Alaska grillées à l'ail et huile d'olive</b> Alaska king crab legs grilled with garlic and olive oil	69
<b>Pieuvre à la Galicia (Plat traditionnel de Galicia)</b> Octopus Galicia style (Galicia traditional plate)	39

## Plats de viandes | Meat Dishes

<b>Lapin Don Juan (sauce moutarde et cognac)</b> Don Juan rabbit (mustard and cognac sauce)	38
<b>Filet mignon Angus aux trois poivres</b> Angus filet mignon served with three pepper sauce	50
<b>Entrecôte grillée Angus aux champignons sauvages</b> Angus sirloin steak grilled with wild mushrooms	40

**Le prix comprend l'entrée, le repas principal, le dessert et café ou thé**  
Our prices include appetizer, main dish, dessert and coffee or tea

# Tapas | Entrées

<b>Sardinas a la plancha</b>   Sardines grillées   Grilled sardines	8
<b>Gambas al ajillo</b>   Crevettes à l'ail   Garlic shrimps	10
<b>Jamón serrano con melón</b>   Jambon espagnol et melon   Spanish ham and melon	10
<b>Almejas al pescador</b>   Palourdes sauce au vin blanc   Clams in white wine sauce	14
<b>Salmón ahumado</b>   Saumon fumé   Smoked salmon	12
<b>Caracoles de Borgoña</b>   Escargots de Bourgogne   Snails from Burgundy	9
<b>Vieiras a la Gallega</b>   Pétoncles à la Gallega   Scallops Gallega style	12
<b>Calamares a la Romana</b>   Calmars à la Romaine   Squids Romana style	12
<b>Pulpo grillado</b>   Pieuvre grillée   Grilled octopus	12
<b>Tapas para dos</b>   Tapas pour deux   Tapas for two	20
<b>Mejillones a la Marinera</b>   Moules à la Marinera   Mussels Marinera style	10

# Soupes | Soups

<b>Gaspacho Andaluz</b>   Soupe froide de légumes   Cold vegetable soup	7
<b>Sopa del día</b>   Soupe du jour   Soup of the day	6
<b>Sopa de cebolla</b>   Soupe à l'oignon gratinée   French onion soup	7
<b>Sopa de mariscos</b>   Soupe aux fruits de mer   Seafood soup	13
<b>Sopa de langosta</b>   Bisque de homard   Lobster bisque	8

# Salades | Salads

<b>Ensalada Galicia</b>   Salade Galicia   Galicia salad	11
<b>Ensalada verde</b>   Salade verte   Green salad	7
<b>Espárragos con vinagreta</b>   Asperges avec vinaigrette   Asparagus with vinaigrette	10
<b>Ensalada de tomate</b>   Salade de tomate   Tomato salad	8
<b>Ensalada de pepino</b>   Salade de concombre   Cucumber salad	7
<b>Aguacate con mariscos</b>   Avocat aux fruits de mer   Seafood avocado	10



# À la Carte

## Suggestions du Chef | Chef's suggestions

<b>Degustación de tapas (máximo 6 personas, 8 variedades)</b>	40
Dégustation de tapas (maximum 6 personnes, 8 variétés)   Mixed tapas (maximum 6 people, 8 choices)	par personne / per person
<b>Pincho de gambas Valenciana</b>	30
Brochette de crevettes Valenciana   Valenciana shrimps skewer	
<b>Langosta grillada con ajo</b>	Prix du marché
Homard grillé à l'ail   Grilled garlic lobster	Market price
<b>Langostinos grillados con ajo</b>	60
Langoustines géantes grillées à l'ail   Grilled giant garlic scampis	
<b>Parrillada de mariscos</b>	60
Grillade de fruits de mer   Grilled seafood plate	
<b>Lenguado almendrado</b>	45
Sole de Douvres amandine   Dover sole with almonds	
<b>Zarzuela de mariscos y langosta</b>	50
Casserole aux fruits de mer et homard   Seafood and lobster casserole	

## Grillades | Grilled Meat Dishes

<b>Lomo asado</b>	33
Entrecôte grillée Angus   Grilled Angus sirloin steak	
<b>Pollo al ajillo</b>	20
Poulet à l'ail   Garlic chicken	
<b>Escalopas de ternera con champiñones</b>	33
Escalopes de veau aux champignons   Veal scallops with mushrooms	
<b>Lomo con pimienta</b>	38
Entrecôte Angus aux poivres   Angus Pepper steak	
<b>Solomillo a la parrilla</b>	49
Filet mignon grillé Angus   Grilled Angus filet mignon	
<b>Lomo Don Juan (con salsa de mostaza y coñac)</b>	40
Entrecôte Angus avec sauce moutarde et cognac   Sirloin steak Angus with mustard and cognac sauce	
<b>Solomillo con langostinos</b>	60
Filet mignon grillé Angus avec langoustines géantes   Grilled Angus filet mignon with jumbo scampis	
<b>Solomillo con gambas gigantes</b>	51
Filet mignon Angus et crevettes géantes   Filet mignon Angus with giant shrimps	



# MENU DE TAPAS MENU

<b>Salade de pieuvre avec vinaigrette (Pulpo)</b> Octopus salad with vinaigrette	12
<b>Saumon fumé à la Galicia</b> Smoked salmon Galicia style	10
<b>Palourdes dans une sauce au vin blanc</b> Baby clams in white wine sauce	14
<b>Tapas pour deux (4 variétés)</b> Tapas for two (4 varieties)	20
<b>Calmars à la Romana</b> Squids Romana style	12
<b>Pieuvre grillée avec huile d'olive et vinaigre</b> Grilled octopus with olive oil & vinegar	12
<b>Calmars grillés à la Vigo</b> Grilled squids Vigo style	10
<b>Crevettes géantes grillées</b> Grilled giant shrimps	12
<b>Crevettes à l'ail</b> Garlic shrimps	10
<b>Pétoncles à la Orense</b> Scallops Orense style	11
<b>Saucisse espagnole grillée</b> Grilled Spanish sausage	8
<b>Omelette espagnole</b> Spanish omelette	6
<b>Sardines grillées</b> Grilled sardines	8
<b>Jambon serrano avec melon</b> Serrano ham with melon	9
<b>Riz au safran</b> Saffron rice	5
<b>Pommes de terre à l'ail</b> Garlic potatoes	5
<b>Poivrons grillés (Pimientos a la plancha)</b> Grilled peppers	5
<b>Champignons grillés</b> Grilled mushrooms	5
<b>Croquettes de morue à la Portugaise (4)</b> Cod nuggets Portuguese style (4)	8
<b>Moules à la Valenciana</b> Mussels Valenciana style	8
<b>Dégustation de tapas (maximum 6 personnes, 8 variétés)</b> Mixed tapas (maximum 6 people, 8 choices)	40
	par personnes / per person
<b>Assiette de fromages</b> Cheese platter	12
<b>Escargots à la Gitane</b> Snails Gypsy style	8
<b>Avocat aux fruits de mer</b> Seafood avocado	10

*Bon appétit!*

# Festival de Paella | Paella Festival

**Entrée au choix : Bisque de homard ou salade du chef**  
Choice of appetizer: Lobster bisque or chef salad

<b>Paella aux légumes du jour</b> Vegetables of the day Paella	25
<b>Paella au poulet et légumes (saucisse)</b> Paella with chicken and vegetables (sausage)	27
<b>Paella Catalane (agneau, poulet, moule, saucisse et calmar)</b> Catalonian Paella (lamb, chicken, mussel, sausage and squid)	28
<b>Paella aux fruits de mer (crevette, pétoncle, palourde, moule et calmar)</b> Paella with seafood (shrimp, scallop, clam, mussel and squid)	30
<b>Paella aux fruits de mer et poulet (saucisse)</b> Paella with seafood and chicken (sausage)	31
<b>Paella Andalucia (lapin, poulet, escargot, moule, palourde, calmar, saucisse)</b> Paella Andalucia (rabbit, chicken, snail, mussel, clam, squid, sausage)	31
<b>Paella aux fruits de mer et agneau (saucisse)</b> Paella with seafood and lamb (sausage)	34
<b>Paella aux fruits de mer et mélange de viandes (poulet, agneau, lapin, saucisse)</b> Paella with seafood and meat mix (chicken, lamb, rabbit, sausage)	35
<b>Paella aux fruits de mer et lapin (saucisse)</b> Paella with seafood and rabbit (sausage)	36
<b>Paella aux crevettes géantes et pétoncles</b> Paella with giant shrimps and scallops	40
<b>Paella aux fruits de mer et demi-homard</b> Paella with seafood and half-lobster	42
<b>Paella Galicia (homard, fruits de mer, mélange de viandes, saucisse)</b> Paella Galicia (lobster, seafood, meat mix and sausage)	47
<b>Paella aux fruits de mer, homard et crevettes géantes pour deux personnes</b> Paella with seafood, lobster and giant shrimps for two	80

**Le prix comprend l'entrée, le repas principal, le dessert et café ou thé**  
Our prices include appetizer, main dish, dessert and coffee or tea