



Cabillaud à l'Aïoli Gratiné Acompagné de Poireau confit et de pommes de terre canaries	22,30€
Cabillaud à la LLauna à base de purée de pommes de terre et baignée d'ail, de persil et de paprika	22,30€
Pavías de Cabillaud Les meilleurs morceaux en tempura	19,30€
Poulpe en croûte d'Aïoli Sur une base de pommes de terre émincées et Huile de Paprika	17,90€
Pulpe au Grill Sur un lit de Purée, et Paprika de la Vera	22,30€
Fleurs d'artichaut Confit et ouvert en forme de Fleur, au Foie et Poudre de Jambon 4 Unités.	18,90€
Boulettes de Veau Avec sa savoureuse sauce aux Champignons	12,50€
Escargots mijotés Avec sauce ibérique et piquante. Pour tremper le pain	15,70€

Riz



Morue et son Riz Noir Riz Noir à l'encre de Seiche avec ses Morceaux gratinés de Mouton	19,20€
Riz aux Artichauts et calmars Une mer et une montagne classiques avec nos touches Méditerranéennes	19,20€
Risotto crémeux aux Carabineros Tout le goût de la mer dans plat	29,50€
Risotto de Champignons des bois et Poireaux Avec son Jambon ibérique et ses Pignons	16,90€
Risotto de Queue de Boeuf Acompagnée de Foie Mi-Cuit et son Huile de Truffe	23,50€
Risotto 'a la crevette et curry Rouge très épicé. Pour les amoureux de la cuisine Thai	16,90€