

TAPAS · TAPES

Russian salad with quail eggs and toasted bread (potatoes, carrots, eggs, caper mayonnaise, anchovies, and tuna) <i>Salade russe avec œufs de caille et pain grillé</i> (pommes de terre, carottes, œufs, mayonnaise aux câpres, anchois et thon)	7,5 €
Barceloneta “bomba” (stuffed mashed potato ball) (black garlic alioli, spicy sauce, potato, and minced meat) <i>Bomba de la Barceloneta (Boule de purée de pommes de terre farcie)</i> (allioli à l'ail noir, sauce épicée, pomme de terre et viande hachée)	8 €
MARAÑA “bravas” (spicy potatoes) (green spicy sauce made with fresh herbs and kimchi alioli) <i>Bravas MARAÑA (pommes de terre épicées)</i> (sauce brava verte à base d'herbes fraîches et allioli au kimchi)	7,5 €
Homemade croquettes with ham, chicken, or prawns (3u.) <i>Croquettes maison au jambon, poulet ou crevettes (3u.)</i>	7,5 €
House-style potato omelette (confit potatoes, caramelized onion, and egg yolk) <i>Tortilla de pommes de terre maison</i> (pommes de terre confites, oignon caramélisé et jaune d'œuf)	8 €
Garlic prawns (fresh chili, japanese onion, garlic, paprika oil, and large prawns) <i>Gambes à l'ail</i> (piment frais, oignon japonais, ail, huile de paprika et grosses crevettes)	13,5 €
Fried squid with citrus mayonnaise (battered squid and mayonnaise with lime-lemon zest) <i>Calamars frits avec mayonnaise citronnée</i> (calamar frit et mayonnaise avec écorce de lime-citron)	13 €
Grilled razor clams with garlic and parsley (razor clams and garlic-parsley emulsion) <i>Couteaux à la plancha avec ail et persil</i> (navalles et émulsion d'ail et de persil)	12 €
Steamed mussels (mussels, lime, bay leaves, and dry white wine) <i>Moules à la vapeur</i> (moules, lime, laurier et vin blanc sec)	11 €
Cod fritters (tomato jam, cod, and romesco sauce) <i>Bunyols de morue</i> (confiture de tomate, morue et sauce romesco)	10,5 €
Chicken delights (with cajun sauce) <i>Délices de poulet</i> (avec sauce cajun)	9,9 €



TO SHARE · A PARTAGER

Rustic bread (with olive oil and Maldon salt) <i>Pain rustique</i> (avec huile d'olive et sel Maldon)	3,5 €
Bread with tomato (toasted bread with tomato, olive oil, and Maldon salt) <i>Pain à la tomate</i> (pain grillé avec tomate, huile d'olive et sel Maldon)	3,5 €
Smoked sardines (with white garlic and sesame oil) <i>Sardines fumées</i> (avec aioli blanc et huile de sésame)	14 €
Cantabrian anchovies (with Arbequina oil and black pepper) <i>Anchois du Cantabrique</i> (avec huile d'arbequina et poivre noir)	13 €
Vinegar fresh anchovies (with tiger's milk of yellow chili, cilantro, and pickled onion) <i>Anchois au vinaigre</i> (avec lait de tigre de piment jaune, coriandre et oignon mariné)	8,5 €
Artisanal cheese board (three types of cheese, homemade fig jam, and slices of bread) <i>Planche de fromages artisanaux</i> (trois types de fromage, confiture maison de figues et tranches de pain)	16 €
Iberian ham DO Guijuelo board (with cristal bread) <i>Planche de jambon ibérique DO Guijuelo</i> (avec pain de cristal)	23 €
Beef tenderloin carpaccio (with parmesan foam, sliced almonds, Genoese pesto, and red Swiss chard) <i>Carpaccio de filet de bœuf</i> (avec mousse de parmesan, amandes tranchées, pesto génois et bette rouge)	19 €

SALADS & TARTAR · SALADES & TARTARE

Goat cheese salad with caramelized walnuts (honey-mustard vinaigrette, cherries, mixed greens, and caramelized goat cheese) <i>Salade de fromage de chèvre avec noix caramélisées</i> (vinaigrette miel-moutarde, cerises, mesclun et fromage de chèvre caramélisé)	13 €
Burrata MARAÑA (kale, mixed greens, nuts, and pesto) <i>Burrata MARAÑA</i> (chou kale, mesclun, fruits secs et pesto)	14 €
Smoked salmon tartare with crispy shrimp (smoked marinated salmon with black quinoa, edamame, ponzu sauce, and teriyaki) <i>Tartare de saumon fumé avec crevette croquante</i> (saumon mariné fumé avec quinoa noir, edamame, sauce ponzu et teriyaki)	19 €
"The best steak tartar" (beef tenderloin, shallots, cured egg yolk, chipotle, capers, and vinaigrette) <i>"The best steak tartar"</i> (filet de bœuf, échalotes, jaune d'œuf mariné, chipotle, câpres et vinaigrette)	19 €



PASTA · PÂTES

Spaghetti frutti di mare	22 €
(American sauce, shrimp, mussels, clams and chili)	
<i>Spaghetti frutti di mare</i>	
(sauce américaine, crevettes, moules, palourdes et piment)	
Spaghetti with ragù	16 €
(organic beef ragù and parmesan)	
<i>Spaghetti avec ragù</i>	
(ragù de bœuf biologique et parmesan)	
Rigatoni carbonara	16,5 €
(guanciale, egg yolk, black pepper, and pecorino)	
<i>Rigatoni à la carbonara</i>	
(guanciale, jaune d'œuf, poivre noir et pecorino)	
XXL roast chicken cannelloni	17,5 €
(roast chicken, raisins, and mushroom béchamel)	
<i>Cannelloni XXL de poulet rôti</i>	
(poulet rôti, raisins secs et béchamel aux champignons)	

RICE · RIZ

Seafood paella	21,5 €
(bomba rice, sofrito, cuttlefish, clams, mussels, and prawns)	
<i>Paella de fruits de mer</i>	
(riz bomba, sofrito, seiche, palourdes, moules et gambas)	
Surf and turf paella	22 €
(bomba rice, sofrito, cuttlefish, roast chicken thigh, and butifarra)	
<i>Paella mer et montagne</i>	
(riz bomba, sofrito, seiche, cuisse de poulet rôti et saucisse)	
Black rice with alioli and baby squid	21 €
(bomba rice, sofrito, cuttlefish, cuttlefish ink, and sautéed baby squid)	
<i>Riz noir avec alioli et petites pieuvres</i>	
(riz bomba, sofrito, seiche, encre de seiche et petites pieuvres sautées)	
Meat paella	21 €
(bomba rice, sofrito, sliced ribeye steak, and meat juice)	
<i>Paella de viande</i>	
(riz bomba, sofrito, entrecôte tranchée et jus de viande)	
Vegetable paella	20 €
(bomba rice, sofrito, and seasonal vegetables)	
<i>Paella de légumes</i>	
(riz bomba, sofrito et légumes de saison)	



FISH · POISSON

Grilled red tuna with vegetables (sautéed vegetables) <i>Thon rouge grillé avec légumes</i> (légumes sautés)	21 €
Grilled salmon (sautéed vegetables) <i>Saumon grillé</i> (légumes sautés)	19,5 €
Bacalao "beurre noir" (cod steak, butter, lime peel, cuttlefish ink, and pea cream) <i>Morue "beurre noir"</i> (morceau de morue, beurre, écorce de lime, encre de seiche et crème de pois)	21 €
Grilled octopus with potato parmentier (with paprika oil and black salt) <i>Poulpe grillé avec parmentier de pomme de terre</i> (avec huile de paprika et sel noir)	22,5 €
Tuna tataki (with pumpkin parmentier, toasted sesame, and teriyaki sauce) <i>Tataki de thon</i> (avec parmentier de courge, sésame grillé et sauce teriyaki)	19,5 €

GRILLED · VIANDES

½ Shoulder of lamb cooked at low temperature with roasted potatoes in its own sauce (roasted potatoes, garlic butter, rosemary, and caramelized shallots) <i>½ Épaule d'agneau cuite à basse température avec pommes de terre rôties dans sa propre sauce</i> (pommes de terre rôties, beurre à l'ail, romarin et échalotes confites)	23 €
500g Grilled ribeye steak (with roasted potatoes, garlic butter, rosemary, and Padrón peppers) <i>Entrecôte grillée de 500g</i> (avec pommes de terre rôties, beurre à l'ail, romarin et poivrons de Padrón)	23 €
Beef tenderloin with foie gras (with potato parmentier and sautéed vegetables) <i>Filet de bœuf avec foie gras</i> (avec parmentier de pommes de terre et légumes sautés)	23 €
Duck confit with crispy corn (confit duck leg with pumpkin cream, corn, roasted onion, and poultry jus) <i>Confit de canard avec maïs croustillant</i> (cuisse de canard confite avec crème de citrouille, maïs, oignon rôti et jus de volaille)	19 €
Roast poussin (marinated poussin for 24 hours with Padrón peppers and potatoes) <i>Poussin rôti</i> (poussin mariné pendant 24 heures avec poivrons de Padrón et pommes de terre)	18 €



DESSERTS · DESSERTS

Crema Catalana <i>Crème catalane</i>	8 €
Homemade cheesecake with red fruit jam <i>Gâteau au fromage maison avec confiture de fruits rouges</i>	8,7 €
Chocolate coulant with ice cream <i>Coulant au chocolat avec glace</i>	8,7 €
Tiramisú <i>Tiramisú</i>	8,9 €
Tarte Tatin with ice cream <i>Tarte Tatin avec glace</i>	8,9 €
Nutella crepe <i>Crêpe au Nutella</i>	9 €
Ice creams: vanilla, chocolate, pistachio, or strawberry <i>Glaces :</i> <i>vanille, chocolat, pistache ou fraise</i>	(1 scoop/boule) 3 € (2 scoops/boules) 5,5 €

