

Pour partager

④ Patates braves de Falconera à la mousseline d'ail noir ✓	8,50
Croquettes à l'encre de seiche avec mayonnaise de safran	11,00
④ Duo (anchois et anchois au vinaigre de Roses sur grillade de pain de « coca »*	17,50
④ Salade de fromage de chèvre, coing et noix ✓	12,00
④ Salade de jambon de canard, épinards et fraises à la vinaigrette de mangue	12,50
④ Coquilles St.Jacques au vin blanc et parmentier de patates	21,50
④ Jambon Ibérique de Bellota « Castro González » 48 mois de séchage servit avec du pain tomate de « coca »*	23,00

Nos coquillages 🚫

Palourdes au vin blanc ou à la marinière	17,00
Moules vapeur ou à la marinière	12,50
Tellines à la plancha avec persillade	19,00
Coques à la amatriciana (tomate naturelle, lard et ail)	16,50

Nos carpaccios, tartares et tatakis 🚫

Tartare de thon à la façon Falconera*	22,00
Carpaccio de gambas de Roses avec huile d'olive et garum	18,00
Tartare de bœuf coupé au couteau à la moutarde fine de Dijon*	23,50
Tataki de saumon style Teriyaki	17,00

Nos poissons 🚫

« Morro » de morue aux épinards à la crème et alioli de pomme	19,50
Suprême de colin aux légumes et bouillon de poulet	17,50




Nos viandes 🚫

Filet de bœuf en croute style Rossini au foie et sauce Porto*	24,00
Magret de canard avec chutney de pomme de Sant Pere et réduction de Pedro Ximenes	18,50
Côte de porc Duroc et sa sauce café de Paris	19,50

Nos riz

« Paella » avec bouillon des gambas, «escamarlans» et palourdes -----	19,50
« Paella » avec bouillon d'encre de seiche, gambas et mousseline d'ail -----	20,00
« Paella » avec bouillon de morue, artichauts, seiche et gambas -----	20,50
« Paella » avec bouillon de montagne -----	19,00
« Paella » avec bouillon des coquilles St.Jacques, « escamarlans » et coques -----	23,00



Nos paellas, « fideos » et « suquets »

 Paella del señorito (tout pelé) -----	18,50
 No Paella avec coquilles St.Jacques et jambon Ibérique -----	23,50
 Suquet des poissons de rocher à notre façon -----	19,00
« Fideué » avec seiche, gambas et palourdes -----	19,00
« Fideos a la cazuela » avec des côtes de porc, œuf dur et petits pois -----	19,50

Nos légumes

Crème chaude de tomate et coriandre -----	9,00
Sauté des légumes avec sauce « romesco » -----	12,00
Paella des légumes et champignons -----	17,50

Nos desserts

Notre Tiramisu avec croustillant de meringue -----	7,00
Flan de ratafia avec glace nougat -----	6,50
 Gâteau de fromage maison « Falconera » -----	7,00
Mousse de trois chocolats -----	6,00
 Figs confites avec glace vanille -----	8,00

Pour les enfants (Jusqu'à 12 ans) 9,00€

– Un plat à choisir –

Poulet pané avec des frites |  Pâte du jour avec tomate
 Colin à la plancha avec des frites |  Burger de veau à la braise

Boisson et dessert (yaourt, glace ou fruit)



PLATS SANS
GLUTEN

Pâtes pour coeliaques / gluten free pasta  VÉGÉTARIEN
 Informations pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances

Cune


Heineken

estela
VINS