

ENTRANTS

PA DE VIDRE Amb tomàtiques de ramellet i oli d'oliva verjo	7,50 €
PERNIL IBÈRIC DE GLA Origen Guijuelo	24,50 €
ANXOVES "CATALINA" DE SANTOÑA Procedents del Mar Cantàbrico	19,50 €
ENSALADA DE BROTTS TENDRES Amb albergínia torrada, pernil ibèric, formatge feta, pipes de girasol i vinagreta amb mostassa	14,50 €
TÀRTAR DE TOMÀTIGA I ALVOCAT Amb llagostins i ou	18,50 €
CROQUETES CASONALES DE SÍPIA	15,50 €
CROQUETES CASONALES DE POLLASTRE	14,50 €
CALAMAR A L'ANDALUSA	20,00 €
VERDURES AL FORN	18,00 €
GAMBES AMB PATATES I OUS FREGITS Amb ous ecològics de Mater	23,50 €
SALPICÓ Amb peix, marisc i un suau amaniment	21,00 €
POP PLANXA	26,50 €
ESCABETX DE RATLLADA	21,00 €
GAMBUSÍ	17,00 €
TAULA D'EMBUTITS MALLORQUINS Figatella, sobraçada de porco negre mallorquí, nora, varia de formatge	21,00 €
SOBRASSADA CURADA D'EN XESC REINA	14,00 €/100 gr.

ARROSSOS

MÍNIM 2 PERSONES, PREU PER PERSONA

ARRÒS "BRUT"	17,50 €/p.p
Arròs caldós amb diferents carns de corral i aromatitzat amb espècies de la zona aportant un toc coent	
ARRÒS "BRUT" & LLAMÀNTOL NACIONAL	Demani al nostre equip
ARRÒS CALDÓS DE PEIX I MARISC	22,50 €/p.p
ARRÒS CALDÓS DE PEIX I MARISC & LLAMÀNTOL NACIONAL	Demani al nostre equip
PAELLA MIXTA "CEGA"	23,50 €/p.p
PAELLA DE PEIX I MARISC	24,50 €/p.p
PAELLA DE LLAMÀNTOL	45,00 €/p.p
PAELLA DE BACALLÀ ESQUEIXAT	23,50 €/p.p
PAELLA DE VERDURES (PER ENCÀRREC)	22,00 €/p.p
FIDEUÀ DE PEIX I MARISC	24,50 €/p.p
FIDEUÀ DE PEIX I MARISC & LLAMÀNTOL	Demani al nostre equip

CUINA TRADICIONAL

SOPES MALLORQUINES	13,00 €
Sopa seca de pan moreno, verdures i carn de porc	
ANGUILES AGUIADES	23,00 €
Cuinades a l'estil de Sa Pobla, gustoses i amb un toc coent	
ANGUILES FREGIDES AMB SALSA	23,00 €
ANGUILES FREGIDES AMB ALLS	21,00 €
CARAGOLS	15,00 €
Amb herbes aromàtiques a l'estil mallorquí	
FRIT MALLORQUÍ	15,00 €
"CALLOS" A LA MALLORQUINA	19,50 €
PEUS DE PORC	20,00 €
TUMBET	14,00 €
Fet amb patates, albergínia i salsa de tomàtiga asolana	
FIDEUS AMB ANGUILES (PER ENCÀRREC)	30,00 €/p.p
Fideus caldosos en 2 passes	
FIDEUS DE MARJAL (PER ENCÀRREC)	27,50 €/p.p
Fideus caldosos en 2 passes	

ALFORN

ESPATLLA DE MÈ DE LLET	31,50 €
CONFIT D'ÀNEC	23,50 €
PORCELLETA DE PORC NEGRE MALLORQUÍ ROSTIDA A FOC LENT	26,00 €
CANELONS DE N'ELIONOR	23,50 €
GERRET DE VADELLA BLANCA CUINAT A BAIXA TEMPERATURA (consulta al nostre equip)	65 €/kg

CARNS A LA PLANXA

RELLOM DE VEDELLA GALLEGA	28,00 €
COSTELLETES DE MÈ	20,50 €
“SECRETO” DE PORC IBÈRIC	25,00 €

DEMANI PELS NOSTRE PEIXOS DEL DIA

GALL DE SANT PERE	S.P.M €/kg
LLUÇ	26,00 €
CLATELL DE LLUÇ	27,50 €
LLENGUADO	70,00 €/kg
CAP ROIG	S.P.M €/kg
LLAGOSTA A LA PLANXA	132,00 €/kg
LLAGOSTA FRITA AMB OUS, PATATES I CEBA	150,00 €/kg
CALDERETA DE LLAGOSTA (MIN. 2 PAX)	160,00 €/kg

PER ACOMPANYAR

PA MALLORQUÍ	1,40 €	SALSA PEBRE	3,75 €
SALSA ALLIOLI	2,75 €	SALSA BEARNESA	3,75 €
SALSA ALLIOLI & CEBOLLINO	2,75 €	SALSA ROQUEFORT	3,75 €
SALSA CHIMICHURRI	2,75 €	SALSA PALO TUNEL	3,75 €
SALSA ENELDO	2,75 €	SALSA TOMATIGA COENTA	3,75 €

NINS

SOPA DE BROU DE POLLASTRE	10,00 €
ESCALOP DE POLLASTRE	12,00 €
HAMBURGUESA ANGUS (120 gr.)	13,50 €
ESPAGUETI BOLONYESA	12,00 €

ENTRANTES

PAN DE CRISTAL	7,50 €
Untado con tomates de “ramallet” y AOVE	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	24,50 €
Origen Guijuelo	
ANCHOAS “CATALINA” DE SANTOÑA	19,50 €
Procedentes del Mar Cantábrico	
ENSALADA DE BROTES TIERNOS	14,50 €
Con berenjena asada, jamón ibérico, queso feta, pipas y vinagreta con mostaza	
TÁRTAR DE TOMATE Y AGUACATE	18,50 €
Con langostinos y huevo	
CROQUETAS CASERAS DE SEPIA	15,50 €
CROQUETAS CASERAS DE POLLO	14,50 €
CALAMAR A LA ANDALUZA	20,00 €
VERDURA ASADA	18,00 €
GAMBAS CON PATATAS Y HUEVOS FRITOS	23,50 €
Con huevos ecológicos de Mater	
SALPICÓN	21,00 €
Con pescado, marisco y suave aderezo	
PULPO PLANCHA	26,50 €
ESCABECHE CON RAYA FRITA	21,00 €
“GAMBUSÍ”	17,00 €
TABLA DE EMBUTIDOS MALLORQUINES	21,00 €
Figatella, sobrasada de cerdo negro mallorquín, nora, varia de queso	
SOBRASADA CURADA DE XESC REINA	14,00 €/100 gr.

ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA

ARROZ "BRUT"	17,50 €/p.p
Arroz caldoso con distintas carnes de corral y aromatizado con especias de la zona aportando un toque picante	
ARROZ "BRUT" & LANGOSTA	Pregunte a nuestro equipo
ARROZ CALDOSO DE PESCADO Y MARISCO	22,50 €/p.p
ARROZ CALDOSO DE PESCADO Y MARISCO & LANGOSTA.	Pregunte a nuestro equipo
PAELLA MIXTA "CIEGA"	23,50 €/p.p
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO	24,50 €/p.p
PAELLA DE BOGAVANTE NACIONAL	45,00 €/p.p
PAELLA DE BACALAO "ESQUEIXAT"	23,50 €/p.p
PAELLA DE VERDURAS (POR ENCARGO)	22,00 €/p.p
FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO	24,50 € /p.p
FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO & LANGOSTA.	Pregunte a nuestro equipo

COCINA TRADICIONAL

SOPAS MALLORQUINAS Sopa seca de pan moreno, verduras y carne de cerdo	13,00 €
ANGUILAS GUISADAS Al estilo de Sa Pobla, gustosas y con un toque picante	23,00 €
ANGUILAS FRITAS CON SALSA	23,00 €
ANGUILAS FRITAS CON AJOS	21,00 €
CARACOLES Con hierbas aromáticas al estilo mallorquín	15,00 €
FRITO MALLORQUÍN Con asadura de cordero	15,00 €
CALLOS A LA MALLORQUINA	19,50 €
CAMINANTES	20,00 €
TUMBET Hecho a base de patatas, berenjena, pimientos y salsa de tomate casera	14,00 €
FIDEOS CON ANGUILAS (POR ENCARGO) Fideos caldosos en 2 pasos	30,00 €/p.p
FIDEOS “DE MARJAL” (POR ENCARGO) Fideos caldosos en 2 pasos	27,50 €/p.p

AL HORNO

PALETILLA DE CORDERO LECHAL	31,50 €
CONFIT DE PATO	23,50 €
LECHONA DE “PORC NEGRE” MALLORQUIN ASADA A FUEGO LENTO	26,00 €
CANELONES DE “NELIONOR”	23,50 €
JARRETE DE TERNERA BLANCA COCINADO A BAJA TEMPERATURA (consulte a nuestro equipo)	65 €/kg

CARNES A LA PLANCHA

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA	28,00 €
CHULETILLAS DE CORDERO	20,50 €
SECRETO DE CERDO IBÉRICO	25,00 €

PREGUNTE POR NUESTROS PESCADOS DEL DIA

GALLO DE SAN PEDRO	S.P.M.€/kg
MERLUZA	26,00 €
COGOTE DE MERLUZA	27,50 €
LENGUADO	70,00 €/kg
CAP ROIG	S.P.M.€/kg
LANGOSTA PLANCHA	135,00 €/kg
LANGOSTA FRITA CON HUEVOS PATATAS Y CEBOLLA	150,00 €/kg
CALDERETA DE LANGOSTA (MIN. 2 PAX)	160,00 €/kg

NIÑOS

SOPA DE CALDO DE POLLO	10,00 €
ESCALOPE DE POLLO	12,00 €
HAMBURGUESA ANGUS (120 gr.)	13,50 €
MACARRONES BOLOÑESA	12,00 €

PAN Y SALSAS PARA ACOMPAÑAR

PAN MALLORQUIN	1,40 €
SALSA ALIOLI	2,75 €
SALSA ALIOLI & CEBOLLINO	2,75 €
SALSA CHIMICHURRI	2,75 €
SALSA ENELDO	2,75 €
SALSA PIMIENTA	3,75 €
SALSA BEARNESA	3,75 €
SALSA TOMATE PICANTE	3,75 €
SALSA ROQUEFORT	3,75 €
SALSA PALO TUNEL	3,75 €

STARTERS

GLASS BREAD Spread with “de ramallet” tomatoes and EVOO	7,50 €
“BELLOTA” IBERIAN HAM From Guijuelo	24,50 €
CATALINA ANCHOVIES FROM SANTOÑA Coming from the Cantabrian Sea	19,50 €
TENDER SHOOTS SALAD With roasted aubergine, Iberian ham, feta cheese and sunflower seeds	14,50 €
TOMATO AND AVOCADO TARTAR With egg and shrimps	18,50 €
CUTTLEFISH CROQUETTES	15,50 €
CHICKEN CROQUETTES	14,50 €
ANDALUSIAN STYLE SQUID	20,00 €
ROASTED VEGETABLES	18,00 €
PRAWNS WITH POTATOES AND FRIED EGGS With organic eggs from Mater	23,50 €
“SALPICÓN” Cold salat with fish, shellfish and a mild dressing	21,00 €
GRILLED OCTOPUS	26,50 €
“ESCABECHE” Marinated or fried fish with pickled vegetables	21,00 €
“GAMBUSÍ” Small fried prawns	17,00 €
VARIETY OF MALLORQUIN SAUSAGE	21,00 €
SOBRASADA BY XESC REINA (100 gr.)	14,00 €/100 gr.

RICE

MINIMUM FOR 2 PERSONS, PRICE PER PERSON

“BRUT” RICE SOUP Rice in broth with different farmyard meats and flavored with local spices which add a spicy touch	17,50 €/p.p
“BRUT” RICE SOUP & LOBSTER	Ask our team
RICE SOUP WITH FISH AND SEAFOOD	22,50 €/p.p
RICE SOUP WITH FISH AND SEAFOOD & LOBSTER	Ask our team
MIXED BONELESS PAELLA	23,50 €/p.p
FISH AND SEAFOOD PAELLA	24,50 €/p.p
LOBSTER (BOGAVANTE) PAELLA	45,00 €/p.p
COD AND VEGETABLES PAELLA	23,50 €/p.p
VEGETABLES PAELLA (ON REQUEST)	22,00 €/p.p
SEAFOOD “FIDEUA” Short noodles paella	24,50 €/p.p
SEAFOOD “FIDEUA” & LOBSTER	Ask our team

TRADITIONAL MAJORCAN DISHES

“SOPAS MALLORQUINAS” Wet stew made with brown bread, vegetables and pork meat	13,00 €
SA POBLA STYLE STEW WITH EELS Tasty with spicy touch	23,00 €
FRIED EELS WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE	23,00 €
FRIED EELS WITH GARLIC	21,00 €
SNAILS With Majorcan style aromatic herbs	15,00 €
FRIED MAJORCAN ENTRAILS OF LAMB Vegetables and potatoes from Sa Pobla	15,00 €
“CALLOS” Veal Tripe Majorcan style	19,50 €
“CAMINANTES” Stewed pig’s trotters	20,00 €
“TUMBET” Aubergine, green and red peppers, potatoes with homemade tomato sauce	14,00 €
NOODLES SOUP WITH EALS (ON REQUEST) Short brown noodles soup in 2 steps	30,00 €/p.p
“DE MARJAL” NOODLES (ON REQUEST) Short brown noodles soup in 2 steps	27,50 €/p.p

ROASTED

SHOULDER OF SUCKLING LAMB	31,50 €
DUCK "À L'ORANGE"	23,50 €
SLOW ROASTED SUCKLING PIG	26,00 €
CANNELLONI "ELIONOR" STYLE	23,50 €
WHITE BEEF SHANK (ask our team)	65 €/kg

GRILLED MEAT

GALICIAN FILLET STEAK	28,00 €
SUCKLING LAMB CHOPS	20,50 €
IBERIAN PORK FILET	25,00 €

ASK OUR TEAM FOR THE FISH OF THE DAY

JOHN DORY	M.P. €/kg
HAKE	26,00 €
SOLE	70,00 €/kg
SCORPION FISH	M.P. €/kg
GRILLED LOBSTER	132,00 €/kg
FRIED LOBSTER WITH FRIED EGGS, POTATOES AND ONION	150,00 €/kg
LOBSTER STEW (MIN. 2 PAX)	160,00 €/kg

TO ACCOMPANY

BREAD	1,40 €	PEPPER SAUCE	3,75 €
ALIOLI SAUCE	2,75 €	PALO TUNEL SAUCE	3,75 €
CHIMICHURRI SAUCE	2,75 €	BEARNAISE SAUCE	3,75 €
DILL SAUCE	2,75 €	ROQUEFORT SAUCE	3,75 €
ALIOLI & CHIVE	2,75 €	SPICY TOMATO SAUCE	3,75 €

CHILDREN

CHICKEN BROTH SOUP	10,00 €
BREADED CHICKEN	12,00 €
ANGUS BURGER (120 gr.)	13,50 €
PENNE BOLOGNESE	12,00 €

VORSPEISEN

BROT GLASS Aufstrich mit "de ramallet"-Tomaten und Olivenöl	7,50 €
“BELLOTA” IBERISCH SCHINKEN Guijuelo-herkunft	24,50 €
CATALINA SARDELLEN VOM SANTOÑA	19,50 €
BABYSPROSSENSALAT Aubergine, Sonnenblumenkerne, Käse und Iberischer Schinken	14,50 €
TOMATENTARTAR MIT AVOCADO Garnelen und Ei	18,50 €
TINTENFISCHKROKETTEN Hausegemachte	15,50 €
HÄHNCHENKROKETTEN Hausegemachte	14,50 €
ANDALUSISCHER KALAMAR Tintenfisch-ringe in kichererbsenmehl gewickelt	20,00 €
GEBRATENES GEMÜSE	18,00 €
GARNELEN MIT KARTOFFELN UN SPIEGELEIERN Bio-Eiern von Mater	23,50 €
“SALPICÓN” Meeresfrüchtesalat mit Fisch, Schalentieren und mildem Dressing	21,00 €
GEGRILLT OKTOPUS	26,50 €
“ESCABECHE” Fisch mit mariniertem Gemüse	21,00 €
“GAMBUSÍ” Kleine frittiert Garnele	17,00 €
MALLORQUINISCHE WURST UND AUFSCHNITTPLATTE	21,00 €
“SOBRASADA” VON XESC REINA	14,00 €/100 gr.

REIS UND NUDELN

MINIMUM FÜR 2 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

REISSUPPE "BRUT"	17,50 €/p.p
Verschiedenen Fleischsorten vom Bauernhof, gewürzt mit lokalen Gewürzen, die eine pikante Note verleihen	
REISSUPPE "BRUT" & HUMMER	Fragen Sie unser Team
FISCHREISSUPPE	22,50 €/p.p
FISCHREISSUPPE & HUMMER	Fragen Sie unser Team
GEMISCHTE-PAELLA	23,50 €/p.p
Ohne Knochen	
FISCH UND MEERESFRÜCHTE-PAELLA	24,50 €/p.p
HUMMER-PAELLA	45,00€/p.p
KABELJAU-PAELLA	23,50 €/p.p
GEMÜSE-PAELLA (AUF VORBESTELLUNG)	22,00 €/p.p
MEERESFRÜCHTEN "FIDEUA"	24,50 €/p.p
MEERESFRÜCHTEN "FIDEUA" & HUMMER	Fragen Sie unser Team

UNSERE TRADITIONELLE KUCHE

"SOPAS MALLORQUINAS"	13,00 €
Brot, Kohl, Schweinefleisch Auflauf	
AALE EINTOPF	23,00 €
FRITIERTE AALE MIT TOMATENSAUCE	23,00 €
FRITIERTE AALE MIT KNOBLAUCH	21,00 €
SCHNECKEN	15,00 €
Aromatischen Kräutern mallorquinischen Stil	
FRITTIEREN EINGEWEIDE LAMMB	15,00 €
Innere vom Lamm mit Kartoffeln und Gemüse	
"CALLOS"	19,50 €
Kalbskutteln	
"CAMINANTES"	20,00 €
Geschmorte Schweinsfüßchen	
"TUMBET"	14,00 €
Aubergine, grüne und rote Paprika, Kartoffeln mit hausgemachter Tomatensauce	
AALE MIT NUDELN (AUF VORBESTELLUNG)	30,00 €/p.p
Kurze braun Nudelsuppe in 2 Schritten	

AUSBACKOFEN

JUNGE LAMMSHULTER	31,50 €
ENTE "À L'ORANGE"	23,50 €
JUNGES SPANFERKEL	26,00 €
CANNELLONI IM STIL VON "ELIONOR"	23,50 €
RINDERHAXE (fragen Sie Gabriel)	65 €/kg

FLEISCH VOM GRIL

MIT GEBRATENES GEMÜSE

RINDER FILLET STEAK	28,00 €
JUNGE LAMMKOTTLETS	20,50 €
IBERISCH SCHWEINEFILET	25,00 €

FRAGEN SIE NACH UNSEREM FISCH DES TAGES

PETERSFISCH	M.P. €/kg
SEEHECHT	26,00 €
SEEZUNGE	70,00 €/kg
ROTER DRACHENKOPF	M.P. €/kg
GEGRILLTER LANGUSTE	132,00 €/kg
GEBRATENER LANGUSTE MIT EIERN, KARTOFFELN UND ZWIEBELN.	150,00 €/kg
LANGUSTE Eintopf (MIN. 2 PAX)	160,00 €/kg

ZU BEGLEITEN

BRÖT	1,40 €	PFEFFERP	3,75 €
ALIOLI	2,75 €	“PALO TUNEL”	3,75 €
CHIMICHURRI	2,75 €	ROQUEFIORT	3,75 €
DILL	2,75 €	BEARNAISE	3,75 €
ALIOLI MIT SCHNITTLAUCH	2,75 €	WÜRZIGE TOMATO	3,75 €

KINDER

BOUILLONSUPPE	10,00 €
HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES	12,00 €
HAMBURGUER MIT POMMES (120 gr.)	13,50 €
PASTA BOLOGNESE	12,00 €

ENTRÉES

PAIN "CRISTAL" Untado con nuestros tomates de "ramallet" y AOVE	7,50 €
JAMBON IBÉRIQUE "DE BELLOTA"	24,50 €
ANCHOIS "CATALINA" DE SANTOÑA De la mer Cantabrique	19,50 €
SALADE MAISON Avec aubergine rôtie, fromage feta, graines de tournesol, jambon ibérique et vinaigrette à la moutarde	14,50 €
TARTARE TOMATE ET AVOCAT Avec crevettes et œuf	18,50 €
CROQUETTES DE SEICHE	15,50 €
CROQUETTES DE POULET	14,50 €
CALAMARS À L'ANDALOUSE Enveloppé dans de la farine de pois chiches	20,00 €
LÉGUMES GRILLÉS	18,00 €
CREVETTES AVEC POMMES DE TERRE ET OEUFS FRITES	23,50 €
"SALPICÓN" Salade de poisson et de fruits de mer avec vinaigrette	21,00 €
POULPE GRILLÉ	26,50 €
"ESCABECHE" Légumes marinés au poisson	21,00 €
"GAMBUSÍ"	17,00 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE MAJORQUINE	21,00 €
XESC REINA SOBRASADA	14,00 €/100 gr.

RIZ ET VERMICELLES

MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE

RIZ "BRUT"	17,50 €/p.p
Riz en bouillon avec différentes viandes élevées en plein air et agrémenté d'épices locales pour une touche piquante	
RIZ "BRUT" & HOMARD	Demandez à notre équipe
RIZ AU POISSON ET FRUITS DE MER	22,50 €/p.p
RIZ AU POISSON ET FRUITS DE MER & HOMARD	Demandez à notre équipe
PAELLA MIXTE (SANS OS)	23,50 €/p.p
PAELLA DE POISSON ET FRUITS DE MER	24,50 €/p.p
PAELLA AU HOMARD	45,00 €/p.p
PAELLA AUX LÉGUMES ET MORUE	23,50 €/p.p
PAELLA AUX LÉGUMES (SUR DEMANDE)	22,00 €/p.p
FIDEUA AU POISSON ET FRUITS DE MER	24,50 €/p.p
FIDEUA AU POISSON ET FRUITS DE MER & HOMARD	Demandez à notre équipe

CUISINE TRADITIONNELLE

SOUPES MAJORQUINES	13,00 €
Soupe sèche de pain brun, légumes et viandes de porc	
ANGUILLES EN RAGOÛT	23,00 €
ANGUILLES FRITES EN SAUCE	23,00 €
ANGUILLES FRITES À L'AIL	21,00 €
ESCARGOTS	15,00 €
Avec des herbes aromatiques à la mode majorquine	
FRITO MAJORQUIN	15,00 €
Avec des abats d'agneau et des pommes de terre de Sa Pobla	
TRIPES DE VEAU	19,50 €
PIEDS DE PORC	20,00 €
TUMBET	14,00 €
Fait de pommes de terre, des aubergines, des poivrons et une sauce tomate maison.	
VERMICELLES AUX ANGUILLES (SUR DEMANDE)	30,00 €/p.p
Vermicelles en 2 étapes	

VIANDE AU FOUR

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT	31,50 €
CANARD À L'ORANGE	23,50 €
COCHON DE LAIT	26,00 €
LES CANNELLONIS DE LEONOR	23,50 €
JARRETE DE BOEUF BLANC	65 €/kg

VIANDE À LA PLANCHA

FILET MIGNON DE VEAU	28,00 €
CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT	20,50 €
FILET DE PORC IBÉRIQUE	25,00 €

DEMANDEZ NOTRE POISSONS DU JOUR

SAINT PIERRE	P.D.J. €/kg
MERLU	26,00 €
SOLE	70,00 €/kg
CAP ROCHE	P.D.J. €/kg
LANGOUSTE GRILLÉ	132,00 €/kg
LANGOUSTE FRIT AVEC OEUFS, POMMES DE TERRE ET OIGNONS.	150,00 €/kg
RAGOÛT DE LANGOUSTE (MIN. 2 PAX)	160,00 €/kg

POUR ACCOMPAGNER

PAIN	1,40 €	AU POIVRE	3,75 €
ALLIOLI	2,75 €	“PALO TÚNEL”	3,75 €
CHIMICHURRI	2,75 €	ROQUEFORT	3,75 €
À L'ANETH	2,75 €	BÉARNAISE	3,75 €
ALIOLI ET CIBOULETTE	2,75 €	TOMATE PIQUANTE	3,75 €

ENFANTS

SOUPE AU BOUILLON DE POULE	10,00 €
POULET PANÉ	12,00 €
BOURGEOIR D'ANGUS (120 gr.)	13,50 €
MACARONIS BOLOGNAISE	12,00 €