

Vins

Ribera del Duero

Tamaral Roble 6 mois	16,00
Monteabellón Roble 5 mois	17,00
Finca Resalso Barrique	18,00
Monteabellón Crianza 14 mois Barrique	24,00
Protos Crianza	23,00
Emilio Moro Crianza	27,00
Pago de Capellanes crianza	34,00
Pago de los Capellanes roble	25,00
Mataromera	35,00
Pago de Carraovejas	45,00

Rioja

Lopez de Haro Crianza	16,00
Athus Crianza	17,00
Glorioso Crianza	16,00
Sierra Cantabria Crianza	21,00
Marqués de Riscal Reserva	25,00
San Vicente Autor	44,00
Muga	26,00

Autres Appellations (D.O.)

Flor de Clotás I.G.P. Castelló	16,00
Venta del puerto N°12 D.O. Valencia	16,00
Secret del Priorat	24,00
Adriano bobal-merlot D.O. Utiel Requena	18,00
Juan Gil Crianza D.O. Jumilla	18,00

Vins blancs

Cuatro rayas D.O. Rueda Verdejo	16,00
Monteabellón D.O. Rueda Verdejo	17,00
Viñas del Vero D.O. Somontano Gewurztraminer	18,00
Marqués de Riscal D.O. Rueda Verdejo	17,00
Viña Esmeralda D.O.P. Cataluña	16,00
Flor de Taronger I.G.P. Castelló	16,00
La Poda D.O. Rías Baixas	22,00
Martín Códax D.O. Rías Baixas	23,00
Pazo das Bruixas D.O. Rias Baixas	22,00
Son 2 Días D.O. Alicante	16,00
Godello La Poda	22,00

Vins Rosés

Delie D.O. Rioja	17,00
------------------	-------

Cava

Pago de Tharsys	17,00
Agustí Torelló	22,00
Laurent-Perrier Champagne	48,00

Pregunten por nuestros vinos en copa	3,30
Bières spéciales	3,00
Bière nationale	2,70
Boissons non alcoolisées	2,70
Eau Solan de Cabras 750cl	3,00
Café	1,70
Carajillo Infusión	2,75
	2,00



Demandez nos suggestions

643 801 154

Entrées chaudes

Artichauts confits à 60° en tempura, mayonnaise et cecina (viande séchée) de Black Angus	20,00
Artichauts confits à 60° à la plancha, pancetta (poitrine) ibérique 100% bellota (gland) Maldonado et œuf	16,00
Moules de Méditerranée à la vapeur, Sauce Mery et vin blanc	12,00
Pommes de terre bravas	8,00
Fleur de seiche brute du marché aux poissons, avec notre sauce tartare douce	16,50
Seiche du port au foie gras, jeunes ails et mistelle	17,00
Seiche à la plancha de Méditerranée	12,50
Poulpe de roche à la plancha, aïoli à l'encre de seiche gratiné	18,00
Friture de poissons du marché aux poissons	24,00
Pain	2,00
Pain grillé à la tomate et aïoli	4,90
Pain sans gluten	2,50

Entrées & Salades

Foie gras mi-cuit préparé à Coppelia avec ses toasts et coulis de fruits rouges	22,00
Salade du Chef avec tomate de saison, ventrèche (thon) de la Ría de Santoña, avocat, olive noire d'Aragon et pepperoncini	17,00
Endives rouges à la burrata, tomate cerise, avocat, fruits secs, crème de Cabrales (fromage bleu) et mayonnaise au basilic	19,00
Tartare de saumon préparé par nos soins, mangue, tomate, jeunes ails et huile de sésame	17,00
Steak Tartare, recette traditionnelle	22,00

Végétarien/Végane

Artichauts confits à 60° à la plancha en fleur, avec des flocons d'oignon croustillant	12,00
Salade de légumes secs marinés au soja et tomate de saison	12,00
Wok de légumes de saison avec sauce soja liquide et sésame	12,50

Fusion

Wok de boeuf maturé à la japonaise	20,00
Pain bao à la seiche de notre criée, avec sauce tartare et piment doux	18,00
ashimi de saumon Norvégien sur pan soufflé aux algues marines, tomate macérée au soja et mayonnaise japonaise (4 unités)	16,00

Poissons

Saumon frais à la crème de cava	17,00
Filets de turbot grillés (à la espalda)	18,00
Bar de Méditerranée à la plancha	18,00

Viandes

Côte de bœuf de vache vieille maturée. (À partir de 900g)	6,60€ /100gr.
Filet de bœuf de vache vieille, base de Maldonado 100% bellota et copeaux de foie gras	23,50
Entrecôte de bœuf maturée	22,50
Pluma de porc ibérique Bataille au foie gras râpé	19,00

Viandes sur commande

Cochon de lait D.O. Ségovie	P.S.M.
Agneau I.G.P. Haut-Aragon	P.S.M.

Fruits de mer, mollusques et poissons sauvages de notre marché (Selon arrivage et saison) (Veuillez demander à votre serveur)

Peut être préparé: À la plancha / Au sel / Au four avec pommes de terre "boulangères"

Riz (Minimum 2 personnes) (1 plat de riz par table)

Fideuá aux fruits de mer	17,00
Fideuá noire à l'encre de seiche	15,00
Riz noir au calamar	15,00
Riz aux fruits de mer	20,00
Riz du Senyoret	18,00
Riz au Homard	24,00

Riz sur commande

Paella Valencienne au canard (minimum 4 pers.)	16,00
--	-------

Desserts maison et glaces artisanales

Roulé	5,30	Gâteau aux carottes	5,30
Flan au café	3,90	Tarte aux biscuits et au Moka	5,30
Flan aux œufs	3,90	Potiron rôti	4,90
Pouding aux fruits secs	4,90	Ananas	5,30
Tiramisu	5,30	Glace au turrón	5,30
Gâteau au fromage	5,30	Glace au chocolat et pain	5,30
Tarte aux pommes et Mascarpone	5,30	Glace citron et maracuja	5,30
Tarte au chocolat	5,30		

Veuillez vous informer sur les allergènes des desserts

Cet établissement dispose d'une carte des allergènes.

Réservations 643 801 154

