



TAPEO

LES SALADES/ SALADS

- **Salade de poulpes au citron confit et huile d'olive** 52
Octopus salad with lemon confit & olive oil
- **Salade fraîcheur aux crevettes roses, vinaigrette d'agrumes** 48
Fresh salad with prawns, citrus vinaigrette

LES PLATS/ DISHES

- **“Zarzuela” Casserole de moule à la romesco** 42
“Zarzuela” Romanesco-style casserole mold
- **“Parrillada” Mixed-grill de la mer** 78
“Parrillada” Seafood Mixed-grill
- **Grillade mixte de viandes** 72
Mixed Meat Grill

LE PÊCHEUR/ FISH & SEAFOOD

- **Plateau pêcheur (2 pax)** 190
Fisherman's platter (2 pax)
- **Langouste** 64/100gramme
Lobster
- **Poisson du jour selon le marché du jour** 35/100grammes
Fish of the day according to the daily market

LES PÂTES/ PASTA

- **Spaghettis aux fruits de mer** 78
Sea food spaghetti
- **Tagliatelle au saumon fumé** 54
Tagliatelle with smoked salmon
- **Pâte Fel au mérrou** 72
Pasta with grouper





TAPEO

LES PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN MEALS

• Penne au brocoli et tomates séchées	32
Penne with broccoli and dried tomatoes	
• Ravioli au fromage sauce pesto aux pignons	40
Cheese ravioli with pine nut pesto sauce	
• Salade de quinoa à l'avocat et aux légumes	38
Quinoa salad with avocado and vegetables	
• Salade exotique au cœur de palmier aux graines de lin et noix	38
Exotic salad with heart of palm, flax seeds and walnuts	

LES DESSERTS/ DESSERTS

• Assiette de fruits rafraîchis	28
Fresh fruit platter	
• Gâteau basque, glace à la vanille	32
Basque cake, vanilla ice cream	
• Crème Catalane	28
Catalan Cream	
• Sélection de glace	26
Ice cream selection	

