



# LE TAPEO

## LES TAPAS / TAPAS

• <b>Gambas “al Ajillo”</b>	28
Prawns “al Ajillo”	
• <b>Poulpe à la gallega</b>	28
Octopus a la Gallega	
• <b>Sépia à la plancha</b>	26
<b>Sepia “a la plancha”</b>	28
• <b>Emincé de bœuf “Alhambra”</b>	
Sliced beef “Alhambra”	24
• <b>Filet de dorade à la luna</b>	
Sea bream fillet à la luna	36
• <b>Pavé de saumon sauce aigre Doux</b>	
Salmon fillet with sweet and sour sauce	22
• <b>Patatas bravas</b>	
Patatas brava	38
• <b>Crostini au saumon fumé</b>	
Crostini with smoked salmon	28
• <b>Salade espagnole</b>	
Spanish salad	

## LES PAËLLAS/ PAELLA

• <b>Paëlla Royale (2 pax)</b>	68
Royal Paella (2 pax)	68
<b>Paëlla Negra (2 pax)</b>	
Negra paella (2 pax)	68
• <b>Paëlla del Senor (2 pax)</b>	
Paëlla del senor (2 pax)	
• <b>Fideua aux fruits de mer (2 pax)</b>	62
Seafood Fideua (2 pax)	





# 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

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

## LES DESSERTS/ DESSERTS

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





# TAPEO

## LES TAPAS / TAPAS

• <b>Gambas “al Ajillo”</b>	28
Prawns “al Ajillo”	
• <b>Poulpe à la gallega</b>	28
Octopus a la Gallega	
• <b>Sépia à la plancha</b>	26
Sepia “a la plancha”	28
• <b>Emincé de bœuf “Alhambra”</b>	
Sliced beef “Alhambra”	24
• <b>Filet de dorade à la luna</b>	
Sea bream fillet à la luna	36
• <b>Pavé de saumon sauce aigre Doux</b>	
Salmon fillet with sweet and sour sauce	22
• <b>Patatas bravas</b>	
Patatas brava	38
• <b>Crostini au saumon fumé</b>	
Crostini with smoked salmon	28
• <b>Salade espagnole</b>	
Spanish salad	

## LES PAËLLAS/ PAELLA

• <b>Paëlla Royale (2 pax)</b>	68
Royal Paella (2 pax)	68
<b>Paëlla Negra (2 pax)</b>	
Negra paella (2 pax)	68
• <b>Paëlla del Senor (2 pax)</b>	
Paëlla del senor (2 pax)	
• <b>Fideua aux fruits de mer (2 pax)</b>	62
Seafood Fideua (2 pax)	





# 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

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

## LES DESSERTS/ DESSERTS

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

