

Starting point / Point de départ

Crystal flatbread with hanging tomato and Arbequina olive oil <i>Pain cristallin avec tomate suspendue et huile d'olive Arbequina</i>	3,50€
100% Iberian acorn-fed ham D.O. Jabugo <i>Jambon ibérique 100% bellota D.O. Jabugo</i>	18,90€
Marina-style Patatas Bravas <i>Patatas Bravas à la Marina</i>	6,50€
Homemade croquettes with 100% Iberian acorn-fed ham D.O. Jabugo (4 pieces) <i>Croquettes maison au jambon ibérique 100% bellota D.O. Jabugo (4 pièces)</i>	8,50€
Small casserole of grilled mussels from the Ebro Delta / Café de Paris <i>Petite casserole de moules grillées du Delta de l'Èbre / Café de Paris</i>	8,90€
Freshly made guacamole, corn nuts, tortilla chips and smoked lime <i>Guacamole fraîchement préparé, quicos, "totopos" et citron vert fumé</i>	14€
Supreme pork bao with sweet chili sauce and mint <i>Bao suprême au porc avec sauce chili douce et menthe</i>	12,50€
Stracciatella with smoked sardine, arugula, cherry tomatoes and basil oil <i>Stracciatella avec sardine fumée, roquette, tomates cerises italiennes confites et huile de basilic</i>	13,90€
Grilled octopus with potato emulsion, cassava chips and smoked paprika oil from La Vera <i>Poulpe grillée avec émulsion de pomme de terre, chips de manioc et huile de paprika de La Vera</i>	22,50€
Salad of tomatoes from our garden, tuna belly and Kalamata olives <i>Salade de 5 tomates de notre jardin, ventrèche et olives Kalamata</i>	10,00€
Black Angus carpaccio with white truffle oil, microgreens, Parmesan and pinions <i>Carpaccio de Black Angus avec huile de truffe blanche, micro-pousses, Parmesan et pinons</i>	13,90€

"À la Llauna" riche dishes / Riz "À la Llauna"

Referring to the traditional Catalan cooking method / En référence à la méthode de cuisson traditionnelle catalane (Min. 2 servings, price per serving) (Min. 2 personnes, prix per personne)	
Red prawn and cuttlefish rice from Maresme <i>Riz aux gambas rouges et seiche du Maresme</i>	24,00€
"Señorito" rice with clams, cockles and mussels <i>Riz "senyoret" avec palourdes, coques et moules</i>	26,00€
100% Iberian Jabugo pluma rice <i>Riz à la pluma 100% ibérique de Jabugo</i>	22,00€
Vegetable rice from our garden in Cabrera (seasonal) <i>Riz de légumes de notre jardin à Cabrera (selon la saison)</i>	19,00€
Seasonal mushroom risotto with smoked Idiazabal <i>Risotto aux champignons de saison et Idiazabal fumé</i>	16,50€

Price in euros, VAT included / Prix en euros, TVA incluse

TEL✶ MARINER✶



From the land to the plate / De la terre à l'assiette

Steak tartare with marrow in its bone. Hand-cut, cured egg yolk and focaccia <i>Steak tartare avec moelle dans son os. Coupé au couteau, jaune d'oeuf</i>	18,50€
100% Iberian secreto grilled with textured carrots and pistachio <i>Secreto 100% ibérique grillée avec des carottes en textures et pistache</i>	22,90€
100% Iberian presa grilled with mortar-fried potatoes, thyme and shallots <i>Presa 100% ibérique grillée avec pommes de terre frites au mortier, thym et échalotes</i>	24,90€
Aged beef tenderloin from Girona, truffled parmentier and Priorat wine sauce <i>Filet de boeuf vieilli de Girona, parmentier truffé et sauce au vin de Priorat</i>	28,50€
Old cow T-bone from the cider house (500g) grilled with purple and ratte potatoes <i>Côte de boeuf vieilli de cidrerie (500g) grillée avec pommes de terre violettes et ratte</i>	38,00€
Grilled marinated poussin (side dish of your choice) <i>Poussin mariné grillée (accompagnement au choix)</i>	14,00€

From the sea to the plate / De la Mer à l'assiette

Wild bass, creamy roasted cauliflower and pine nut oil with citrus <i>Bar sauvage, crémeux de chou-fleur rôti et huile de pignons de pin aux agrumes</i>	23,00€
Salmon supreme with glazed vegetables and herb butter <i>Suprême de saumon avec légumes glacés et beurre aux herbes</i>	22,00€
Slow-cooked cod cheek with piquillo pilpil and smoked oil (200g) <i>Mâchoire de moure cuite à basse température avec pilpil de piquillo et huile fumée (200g)</i>	28,00€
Grilled red prawns (8 pieces) <i>Gambas rouges grillées (8 pièces)</i>	28,00€
**Wild sea bass grilled over chacoal. Pieces 1-1,1kg (for 2 people) <i>Bar sauvage grillée au charbon de bois. Pièces de 1-1,1kg (pour 2 personnes)</i>	70,00€
**Wild snapper grilled over chacoal. Pieces 0,8-1kg (for 2 people) <i>Vivaneau sauvage grillée au charbon de bois. Pièces 0,8-1kg (pour 2 personnes)</i>	65,00€
**Wild turbot grilled over chacoal. Pieces 1-1,2kg (for 2 people) <i>Sole sauvage grillée au charbon de bois. Pièces 1-1,2kg (pour 2 personnes)</i>	72,00€

From the pantry to accompany your fish or poussin

De l'épicerie pour accompagner votre poisson ou poussin

Sautéed vegetables from our garden, glazed potatoes, potato parmentier or creamy carrot <i>Légumes sautés de notre jardin, pommes de terre glacées, parmentier de pomme de terre ou crémeux de carotte</i>	4,00€
--	-------

****Wild fish/shellfish from the market, subject to availability depending on the weather**

****Poissons/coquillages sauvages du marché, soumis à disponibilité selon les conditions climatiques**

Price in euros, VAT included / Prix en euros, TVA incluse

