



c./Antonio González Egea, 1
04001 Almería centro

All our dishes and desserts are **GLUTEN-FREE**
except for those marked "WITH GLUTEN"
Gluten-free bread available upon request.

Tous nos plats et desserts sont **SANS GLUTEN**
sauf ceux indiqués « AVEC GLUTEN »
Pain sans gluten disponible sur demande.

Salads & Snacks

Salades et à grignoter



Goat cheese salad 16.00 €

Salade au fromage de chèvre

Mixed greens, tomato, walnuts, red onion, goat cheese log, cane honey

Mélange de jeunes pousses, tomate, noix, oignon rouge, bûchon de chèvre, miel de canne

Seaweed and salmon salad 15.00 €

Salade d'algues et saumon

Seaweed, nuts, soy sauce, salmon, sesame

Algues, fruits secs, sauce soja, saumon, sésame

Crispy chicken salad 15.00 €

Salade croustillante au poulet

Mixed greens, apple, breaded chicken, tomato, onion, cane honey

Mélange de jeunes pousses, pomme, poulet pané, tomate, oignon, miel de canne

Fruit salad *Salade de fruits* 16.00 €

Mixed greens, tomato, seasonal fruits, walnuts, raisins, onion, mozzarella pearls, cane honey

Mélange de jeunes pousses, tomate, fruits de saison, noix, raisins secs, oignon, perles de mozzarella, miel de canne

Pedro Gallo salad 17.00 €

Salade de Saint-Pierre

Mixed greens, tomato, caramelized onion, walnuts, breaded pedro gallo fillets, cane honey, homemade sweet sauce, sesame

Mélange de jeunes pousses, tomate, oignon caramélisé, noix, filets de Saint-Pierre panés, miel de canne, sauce douce maison, sésame

Grilled roasted pepper salad with bonito belly 16.50 €

Salade de poivrons grillés avec ventrèche de thon

Red peppers, boiled eggs, garlic, onion, tomato

Poivrons rouges, œufs durs, ail, oignon, tomate

Mixed salad *Salade mixte* 14.50 €

mixed greens, tomato, onion, olives, tuna, cucumber, carrot, corn, beetroot

Mélange de jeunes pousses, tomate, oignon, olives, thon, concombre, carotte, maïs, betterave

RAF or Black Tomato 10.00 €

Tomate RAF ou Noire

(with tuna belly or anchovies, +€4.50 supplement)

(avec ventrèche de thon ou anchois, supplément +4.50 €)

French gillardeau oyster n2 4.00€/each

Huître française Gillardeau n°2

Marinated white prawn 22.50 €

Crevettes roses marinées

served raw, marinated in seawater with lime and lemon

Servies crues, macérées dans de l'eau de mer avec citron vert et citron

Galician scallop 3.80 €/each

Petites noix de Saint-Jacques de Galice

Grilled with green sauce

Grillées avec sauce verte

Japanese clams 16.00 €

Palourdes japonaises

Marinera style, steamed, or garlic

À la marinère, vapeur ou à l'ail

Galician mussels 14.00 €

Moules de Galice

Marinera style, steamed, or garlic

À la marinère, vapeur ou à l'ail

Monte nevado serrano ham 21.50 €

Jambon Serrano 24 mois

Monte Nevado

Smoked sardines 18.00 €

Sardines fumées

Smoked sardine fillet, and tomato

Filet de sardine fumé et tomate

Chicken and soy gyoza 16.00 € WITH GLUTEN

Gyoza au poulet et soja

Grilled vegetables with goat cheese 18.00 €

Grillade de légumes avec fromage de chèvre

Homemade croquettes (varied) 18.00 € WITH GLUTEN

Croquettes maison variées



Appetizers

Entrées



Scrambled Eggs with Ham & Foie Gras 16.00 €

Œufs brouillés au jambon et foie gras

Scrambled Eggs with Cod 16.50 €

Œufs brouillés à la morue

Fried Eggs with Peppers 14.50 €

Œufs au plat avec poivrons

Small Codfish 14.00 €

Bacaladilla frite (petit merlan)

Grilled Sardines 14.50 €

Sardines grillées

Tempura Gilt-head Bream with Soy Sauce 18.00 €

Dorade en tempura avec sauce soja

Beer and soda-battered gilt-head bream fillet

Filet de dorade pané à la bière et à l'eau gazeuse

Grilled Spanish Octopus Leg 25.00 €

Poulpe national grillé

With mashed potatoes, mint, olive oil, and Pimentón de la Vera

Avec purée de pommes de terre et menthe, huile d'olive et paprika de La Vera

Fried Anchovies *Anchois frits* 14.00 €

Fried Baby Squid 14.00 €

Petits calamars frits

Cuttlefish (Grilled or Fried) 18.00 €

Seiche à la plancha ou frite



Rices & Cuajadera Riz et Cuajaderas



Seafood Rice 18.00 €/p.p.

Riz aux fruits de mer

Black Rice 18,50 €/p.p.

Riz noir

Mixed Rice 17.00 €/p.p.

Riz mixte

Brothy Rice with Cuttlefish & Octopus 22.00 €/p.p.

Riz juteux à la seiche et au poulpe

Vegetarian Rice 16.50 €/p.p.

Riz végétarien

Lobster Rice 24.00 €/p.p.

Riz au homard

Monkfish Cuajadera 25.00 €/p.p.

Cuajadera de lotte

Hake Cuajadera 18.00 €/p.p.

Cuajadera de merlu

Gilt-head Bream Cuajadera 20.00 €/p.p.

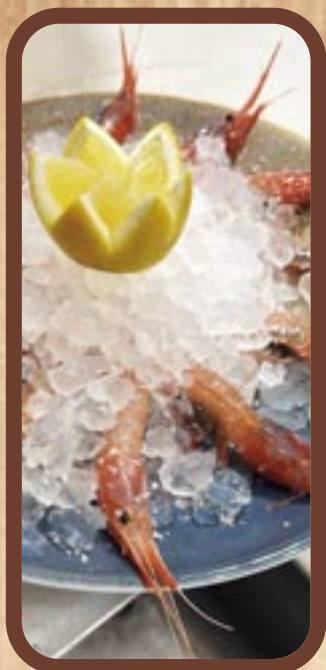
Cuajadera de dorade

The "cuajadera" is a traditional Andalusian dish made with fish baked in the oven with potatoes and vegetables.

La « cuajadera » est un plat traditionnel andalou à base de poisson cuit au four avec pommes de terre et légumes.



Grilled Fish Poissons grillés



Line-Caught Grilled Squid 28.00 €

Calamar de potera grillé

500 g

Fried or in oil Squid 25.00 €

Calamar frit ou à l'huile

Grilled Gilt-head Bream 30.00 €

Dorada grillée

Cod "Pil Pil" Style 24.00 €

Morue au pil pil

Grilled red prawns (à la plancha) 35.00 €

Crevettes rouges à la plancha

Wild Grilled Sea Bass 55.00 €/kg

Bar sauvage grillé

approx. 1kg

Served with vegetables and potatoes

environ 1 kg

Avec garniture de légumes et pommes de terre

Grilled Black Monkfish 55.00 €/kg

Lotte noire grillée

approx. 1kg

Served with vegetables and potatoes

environ 1 kg

Avec garniture de légumes et pommes de terre

Grilled Turbot 55.00 €/kg

Sole grillée

approx. 1kg

Served with vegetables and potatoes

environ 1 kg

Avec garniture de légumes et pommes de terre



Grilled Meat Viandes grillées

Grilled Lamb Chops 22.00 €

Côtelettes d'agneau grillées

Grilled Iberian Pork Secreto 18.00 €

Secreto ibérico grillé

Grilled pork ribs 16.00 €

Côtes de porc grillées

Grilled Chicken Wings 14.00 €

Ailes de poulet grillées

Grilled Beef Tenderloin 28.00 €

Filet de bœuf grillé

Served with French fries

Avec garniture de frites

Grilled Beef T-bone Steak 35.00 €

Côte de bœuf grillée

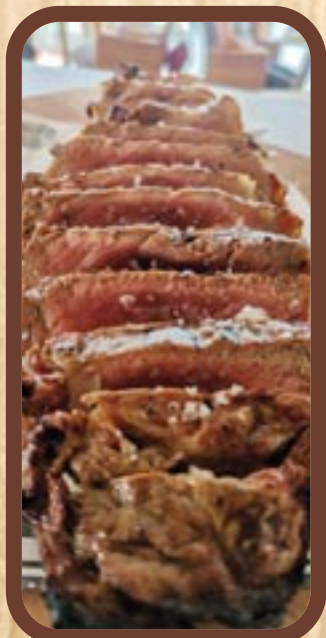
Served with French fries

Avec garniture de frites

Grilled Ox Burger 14.50 €

Ox meat, cheddar cheese, tomato, onion, lettuce, bacon

Viande de bœuf, fromage cheddar, tomate, oignon, laitue, bacon



Kid's Menu

Menu pour les enfants



Croquettes, Fried Eggs & Fries	9.50 €
<i>Croquettes, Œufs au plat et Frites</i>	
Pork Loin, Fried Eggs & Fries	10.00 €
<i>Filet de Porc, Œufs au plat et Frites</i>	
Chicken, Fried Eggs & Fries	10.50 €
<i>Poulet, Œufs au plat et Frites</i>	



Desserts

Cheesecake	7.00 €
Apple Pie	6.00 €
<i>Tarte aux pommes</i>	
Chocolate Cake	6.00 €
<i>Gâteau au chocolat</i>	
Brownie with Ice Cream Scoop	6.50 €
<i>Brownie avec une boule de glace</i>	
Chocolate Lava Cake	WITH GLUTEN 6.00 €
<i>Coulant au chocolat fondant</i>	
Egg Flan	5.00 €
<i>Flan aux œufs</i>	
Pan de Calatrava	5.00 €
Spanish Bread Pudding	<i>Pouding au pain espagnol</i>

Red Wines

Vins rouges

Ricardo dumas	D.O. Ribera del Duero	16.00 €
Alvides	D.O. Ribera del Duero	18.00 €
La planta	D.O. Ribera del Duero	19.00 €
Carmelo Rodero	D.O. Ribera del Duero	35.00 €
Pago Carrovieja	D.O. Ribera del Duero	48.00 €
Valdecuriel	D.O. Ribera del Duero	19.00 €
Muriel	D.O. Rioja Crianza	16.00 €
Habla del Silencio	D.O. Extremadura	22.00 €
Cristina Calvache	de Almería	18.00 €



White Wines

Vins blancs

Calamar Verdejo seco	D.O. Rueda Verdejo	19.00 €
Hombre pez	D.O. Rueda Verdejo	17.00 €
Pampano	D.O. Rueda Semidulce	17.00 €
Dolce piacere	D.O. Rueda Verdejo Frizzante	16.00 €
Follas novas	D.O. Albariño	19.00 €
Godello luna beberide	D.O. Bierzo	20.00 €
Cristina calvache	Jaén Blanca de Almería	18.00 €
Habla de ti	D.O.V.T. Extremadura, Sauvignon blanco	23.00 €
Juan de merry	D.O. Ribera del Duero, Garnacha rosado	14.00 €



Cava & Champagne

Anna de Codorniu	25.00 €
Juve y Camps	55.00 €
Moët & Chandon	75.00 €