

# ESPAÑOL

## MENÙ



### ENTRANTES

Peces pequeños fritos	7,50
Calamares con ajo y perejil	8,50
Sashimi de atún asado	9
Croquetas de sardinas	8
Pescado al estilo tahitiano	9
Corazones de pato con ajo y perejil	9
Starter of the day	

### MEJILLONES

Marinera	12
<i>Chalotas, vino blanco, ajo y perejil</i>	
Roquefort	13
<i>Crema, vino blanco y queso Roquefort</i>	
Estilo Thai	13
<i>Leche de coco, limoncillo, cilantro y verduras</i>	

### PLATOS PRINCIPALES

Fish&Chips	18
<i>Bacalao marinado, mayonesa casera y papas fritas</i>	
Atún sellado	22
<i>Costradesésamo, boniato asado, lechuga sucrina braseada</i>	
Tataki de ternera	21
<i>Reducción de soya, sésamo, cilantro, boniato asado, lechuga sucrina braseada</i>	
Col asada	18
<i>Salsa de tahini y especias, salsa de yogur limón/menta, fêta, cilantro y quinoa fría con verduras</i>	

### POSTRES

Crème brûlée de vainilla bourbon	7,50
Brookie	8
<i>Brownie de nueces, especias, cookies de chispas chocolate y chantilly de caramelo</i>	
Crumble de frutas	8
<i>Fruitas, crumble de semillas y crema de Isigny</i>	
Café / Té con mini postres	9 / 10
Digestivo con mini postres	14

### OSTRAS

#### *La Cabane de Guillaume*

*Finas de Claire, No.3 - Marennes-Oléron*

● X6	10	● X9	15
		● X12	20

Ostras gratinadas

*Perejil, ajo y pan rallado de avellana*

● X6	10
------	----

### GUARNICIONES

Papas fritas	4
Ensalada verde	4
Boniato asado	5
Lechuga sucrina braseada	4