



NUESTROS POSTRES
UN MOMENTO DULCE

TARTA DE QUESO CON FRESAS
GLASEADAS 🍓🍓🍓🍓 10,50€
Cheesecake with Fresh Glazed Strawberries
Cheesecake avec Fraises Fraîches Glacées
Ostekake med Friske, Glaserte Jordbær

HIGOS AL HORNO CON SU CARAMELO, SERVIDO SOBRE
UN LECHO DE YOGURT GRIEGO, RALLADURA DE LIMÓN
Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN 🍷 10,50€
*Roasted Figs in its Caramelised Sauce, served on a Bed of Greek
Yoghurt, Grated Lemon and Virgin Olive Oil*
*Figues au Caramel Cuites au Four, Servies sur un Lit de Yaourt Grec,
Zeste de Citron Râpe et Huile D'olive Vierge*
*Bakte Fikener med Karamell, Servert på en Seng av Gresk Yoghurt,
Sitronskall og Jomfru Olivenolje*

MILHOJA DE HOJALDRE CON CREMA DE LIMÓN 🍋🍋🍋 8,50€
Lemon Cream Puff Pastry
Mielle-Feuille de Pâte Feuilletée avec Crème au Citron
Mille-Feuille av Butterdeig med Sitronkrem

SORBETE DE LIMÓN CON CAVA O VODKA 🍋🍋🍋🍋🍋 10€
Lemon Sorbet with Cava or Vodka
Sorbet au Citron avec Cava ou Vodka
Sitronsorbet med Cava eller Vodka

HELADOS (TURRÓN, CHOCOLATE, VAINILLA DE
MADAGASCAR, VIOLETA) 1 Ó 2 BOLAS 🍦🍦🍦🍦🍦 3,95€ / 7,95€
Ice Cream (Turrón, Chocolate, Madagascar Vanilla, Violet)
1 or 2 Balls
Glaces (Nougat, Chocolat, Vanille de Madagascar, Violette)
1 ou 2 Boules
Iskrem (Nougat, Sjokolade, Madagaskar Vanilje, Fiolet)
1 eller 2 Kuler

TIRAMISÚ 🍰🍰🍰🍰 10,50€



10% Descuento
TAKE AWAY
Para llevar

Toda nuestra carta te la puedes llevar a casa con un 10% de descuento.
You can take all our menu home with a 10% discount.

Descubre todos nuestros vinos y cavas a precio de bodega
Discover all our wines and cavas at cellar prices

PALADAR
DELICATESSEN

¡NUESTRAS PAELLAS Y FIDEUÁS!

Precio por persona (Mínimo 2 personas)

PAELLA DEL SENYORET (DE PESCADO PELADO Y EN TROCITOS PEQUEÑOS) 23€

Senyoret Rice (Small Pieces og Peeled Fish)
Riz du Senyoret (Poisson Décortiqué en Petits Morceaux)
Senyoret Ris (med Skrelt Fisk i Små Biter)

PAELLA DE SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA CON SETAS Y AJOS TIERNOS (CARNE) 23€

Acorn Fed Iberian Cured Meat, Secreto Cut, Rice with Mushrooms and Garlic Shoots (Meat)
Riz au Porc Ibérique Nourri au Gland, aux Champignons et à l'ail (Viande)
Ris med Iberisk Hemmelighet av Eikenøttfôret Gris med Sopp og øm Hvitløk (kjøtt)

PAELLA DE VERDURAS 19€

Vegetable Paella
Paella aux Légumes
Grønnsakspaella

PAELLA DE CARNE Y VERDURAS 23€

Vegetable and Meat Paella
Paella aux Légumes aux Viande
Kjøtt og Grønnsaker Paella

FIDEÚA DE MARISCO 25€

Seafood Fideuá
Fideua aux Fruits de Mer
Sjømat Fideuá

FIDEÚA DE BOLETUS CONFITADOS Y FOIÉ MI-CUIT RALLADO 22€

Candied Penny Bun Mushroom Fideuá Noodles and Semi-Cooked
Foié Gras Shavings Fideua de Bolets Confits et Foie Gras Mi-Cuit Râpé
Fideuá av Boletus Confit og Revet Foie Mi-Cuit



¡AUTÉNTICAS Y DE COSTUMBRE!

LOS IMPRESCINDIBLES DE PALADAR

DEGUSTACIÓN DE PAN CON ACEITES SALES 2,50€
REPETICIÓN DE PANES 1€

Bread Tasting with Oils and Salts | Repetition of breads +1€
Dégustation de Pain avec Olives et Sels | Répétition des pains +1€
Smaking av Brød med Oljer og Salter | Repetisjon av brød +1€

ALIOLI Y TOMATE 4,75€

Aioli and tomato / Aioli - tomate / Aioli - tomat

ALIOLI O TOMATE 2,90€

Aioli or tomato / Aioli ou tomate / Aioli eller tomat

2 UD. DE OSTRAS DEL VALLE DEL EO, ASTURIAS CON COPA DE CAVA O VINO 10€

Asturias EO Valley Oysters (2) with a Glass of Wine or Cava
2 Huîtres de la Vallée de L'eo, Asturias avec un Verre de Cava ou de Vin
2 Enheter Østers fra Eo-Dalen, Asturias med et Glass Cava eller Vin

1 UD. DE OSTRA 4,50€

1 Oyster / 1 Huître / 1 Enhet Østers

ANCHOA DEL CÁNTABRICO CON PAN BRIOCHE Y MANTEQUILA DE OVEJA 5,50€

Cantabrian Anchovy with brioche bread and sheep butter
Anchois de Cantabrie avec pain brioché et beurre de brebis
Kantabrisk ansjos med briochebrød og fåresmør

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 90GR 34€

Iberian Acorn-Fed Cured Ham (90gr)
Jambon Ibérique de Porc Nourri au Gland 90 G
Iberisk Skinke av Eikenøtt 90 g

ENSALADILLA PALADAR (PATATA, ZANAHORIA, ATÚN, CEBOLLA Y MAYONESA) 6€ 8,50€

Paladar Salad (Potato, Carrot, Tuna, Onion and Mayonnaise)
Salade Paladar (Pomme de Terre, Carotte, Thon, Oignon et Mayonnaise)
Paladarsalat (Potet, Gulrot, Tunfisk, Løk og Majones)

ENSALADILLA DE CANGREJO (PALITOS DE CANGREJO, PEPINILLOS AGRIDULCES, ATÚN Y MAYONESA) 6€ 9,50€

Crab Salad (Crab Sticks, Sweet and Sour Cucumber, Tuna and Mayonnaise)
Salade de Crabe (Bâtonnets de Crabe, Comichons, Aigre-Doux, Thon et Mayonnaise)
Krabbesalat (Krabbepinner, Sursøte Agurker, Tunfisk og Majones)

ENSALADA DE LA HUERTA (MEZCLUM, TOMATE DE LA TIERRA, AGUACATE, ZANAHORIA Y CABALLA) 18€

Market Garden Salad (Mezclum, Earth Tomatoes, Avocado and Spring Onion)
Salade du Jardin (Mesclum, Tomato Locale, Avocat et Oignon Nouveau)
Hagesalat (Mixum, Tomater, Avokado, og Vårløk)

TOMATES DE LA TIERRA CON CABALLA DE CÁDIZ 20€

Cádiz Mackerel
Maquereau de Cádiz
Makrell fra Cádiz

ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA CON SALSA DULCE DE FRUTOS SECOS 18€

Warm Goat Cheese Salad with Sweet Nut Sauce
Salade de Fromage de Chèvre Chaud avec Sauce Sucrée aux Fruits Secs
Varm Geitostsalat med Søt Tørket Fruktsaus

CARPACCIO DE PULPO CON ACEITE DE PIMENTÓN 24€

Octopus Carpaccio with Pepper Oil
Carpaccio de Poulpe à L'huile de Paprika
Carpaccio av Blekksprut med Paprikaolje

CARPACCIO DE GAMBA CON ACEITE DE JENGIBRE Y DÁTILES 28€

Prawn Carpaccio with Ginger oil and Dates
Carpaccio de Crevettes avec Huile de Gingembre et Dattes
Rekecarpaccio med Ingefærolje og Dadler

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON LASCAS DE QUESO PARMESANO Y SALSA DE DIJON 25€

Beef Sirloin Carpaccio with Parmesan Cheese Flakes
Carpaccio de Faux-Filet de Veau avec Éclats de Parmesan
Carpaccio av Oksefilet med Skiver av Parmesanost

TARTAR DE ATÚN CON BASE DE AGUACATE 24€

Tuna Tartare on an Avocado Base
Tartare de Thon avec Base À L'avocat
Tartar av Tunfisk med Avokadobunn

FOIÉ GRASS DE PATO MI-CUIT 30€

Semi-Cooked Duck Foie Gras
Foie Gras de Canard Mi-Cuit
Mi-Cuit Foie Gras av And



¡PLATOS CALIENTES!

RECETAS PARA DELEITAR EL PALADAR

PESCADOS

BACALAO CONFITADO GRATINADO CON ALIOLI Y PIÑONES SOBRE BASE DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y VARIADO DE VERDURITAS 35€

Cod loin confit, gratinated with aioli and pine nuts, served on a base of caramelised onion with assorted vegetables
Dos de cabillaud confit, gratiné à l'aioli et aux pignons de pin, servi sur une base d'oignon caramélisé et son assortiment de petits légumes
Konfiteret torsk, gratinert med aioli og pinjekjerner, servert på en seng av karamellisert løk med et utvalg av grønnsaker

CALAMAR A LA PLANCHA 32€

Grilled Squid
Calamar grillé
Grillet blekksprut

CARNES

ALBÓNDIGAS CASERAS CON TOMATE Y UN TOQUE DE CANELA 14,50€

Homemade Meatballs with Tomato and a Touch of Cinnamon
Boulettes de Viande Maison à la Tomate et à la Cannelle
Hjemmelagde Kjøttboller med Tomat og et Snev av Kanel

MILHOJAS DE MANZANA RELLENAS DE RABO DE TORO CON SU SALSA 22€

Apple Puff Pastry Stuffed with Bull Tail and its Sauce
Millefeuille de Pommes Farci à la Queue de Bœuf et à sa Sauce
Eplemillefeuille Fylt med Oksehaler med Saus

CHULETITAS DE LECHAL FLAMBEADAS CON AJOS TIERNOS 27€

Flamed Lechal Suckling Lamb Chops with Garlic Shoots
Côtelettes d'agneau de lait
Lammelårkoteletter Flambert med Mør Hvitløk

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS A LO POBRE 32€

Carved Beef Sirloin
Faux-Filet de Veau Tranché
Utskåret Biff av Kalvemørbrad

