

OURS APPETIZERS

Anchovies fillets in vinegar home-made with olives <i>Filets d'anchois frais au vinaigre maison avec olives</i>	4,75
Spicy green peppers in vinegar with olives assortment <i>Piment vert piquant avec assortiment d'olives</i>	3,20
Gilda, mini anchovie brochette with the bask green pepper and red pepper <i>Gilda, mini-brochette de piment piquant avec et de piment rouge</i>	3,25
Special assorted olives <i>Un assortiment d'olives variées</i>	2,75
Ours fried straw potatoes <i>Nos pomme de terre paille</i>	3,75
Montadito (slice of bread) with fried red sausage typical of Navarra <i>Montadito (tranche de pain) avec de saucisse rouge typique de Navarra</i>	3,00

Anchovies fillets in vinegar home-made with olives + Vermouth	3,90
Chorizo and Padron pepper brochette + Beer	3,90
Banderilla (anchovie and spicy pepper brochette)+ White wine glass	5,00

OURS TAPAS

Anchovies fillets from Santoña and toasted bread with tomato (4 or 8 fillets) <i>Anchois de Santoña et toast à la tomate (4 ou 8 filets)</i>	8,50/17,00
Cured mountain ham and toasted bread with tomato (50 or 100gr) <i>Assiette de jambon cru à l'os «de Jabugo» et toast frotté à la tomate</i>	12,00/24,00
Small mushroom and prawns grilled brochette with caramelized onion <i>Petite brochette grillé de champignon et crevettes avec l'ognon caramélisé</i>	4,75
Fried Padron small peppers with Maldon sea salt <i>Petits poivrons verts du Padron frits et avec du sel de mer Maldon</i>	7,25
Sautéed piquillo peppers with chorizo (typical red cold sausage) and garlic <i>Poivrons « del piquillo » sautés aux chorizos (charcuterie typique) et ail</i>	7,75
Home-made croquette to chose Cod/meat/mushrooms or Jabugo ham/prawn <i>Croquette à choisir De moreau/de la viande/des champignons ou De jambon/de crevettes</i>	2,00/2,50
Assortment of home-made croquettes (2 salt cod, 2 wild mushrooms and 2 chicken) <i>Assortiment de croquettes (2 morue, 2 champignonnes et 2 poulet)</i>	11,00
Traditional squid rings in batter with mayonnaise (half/ full) <i>Calmars à la romaine traditionnelle avec mayonnaise</i>	9,00/18,00

OURS CLASICS STARTERS, SALADS AND PASTA

Stewed pinto beans Rioja style with chorizo, pork and spicy hot pepper 8,50/12,00
Haricots noirs «à la Rioja» aux lardons et chorizo avec piments verts piquants

Fish and shellfish stuffed Rioja red peppers au gratin 8,00/13,50
Petits poivrons rouges «de Piquillo» farçis au poisson et crustacé

Half/Full

Tudela lettuce heart in mustard vinaigrette with Parmesano shifts nuts and tomato cherry	10,00
<i>Coeurs de laitue de Tudela à la sauce de moutarde, aux copeaux de fromage parmesan, aux noix et à la tomate cherry</i>	
Our seasonal tomato salad with olive sauce, Santoña anchovies and tuna	13,75
<i>Notre salade de tomate, anchois de Santoña et thon</i>	
Avocado and prawns salad on bed lettuce	13,00
<i>Salade d'avocate et de crevettes roses sur lit de salade</i>	
Gazpacho (tomato cold soup) with pieces of bread and fresh vegetables	9,50
<i>Gaspacho (soupe de tomate froide) aux morceaux de légumes frais et du pain</i>	
Scrambled eggs with mushrooms and prawns	8,00/13,50
<i>Oeufs brouillés aux champignons et crevettes</i>	
Scrambled eggs with garlic shoots, green asparagus and cured jabugo ham	7,00/13,00
<i>Oeufs brouillés à l'ail frais, aux asperges vertes et de jambon de Jabugo</i>	
Remekin eggs, Rioja style (with tomato sauce, pepper and chorizo)	9,50
<i>Oeufs «à la Rioja» (sauce de tomate, poivron et chorizo)</i>	
Spaghetti with classic sauce to choose	9,00
<i>Spaghetis avec la sauce à choisir</i>	
Raviolis stuffed with goat cheese and figs with truffle butter	11,75
<i>Raviolis farçis du fromage de chevreau et figues au beurre de truffe</i>	

FROM THE MOUNTAIN

Roast kid goat in the Northern style
Cheveau au four cuit dans son jus, façon du nord **25,75**

Veal sirloin in Café Paris sauce (species, pinions and mushrooms)
Filet de veau «Café Paris» (pignons, épices et champignons) **24,40**

Kid goat chops milanese (half/full)
Côtelettes jaunes de cheveau à la milanaise 21,00

Grilled veal tender sirloin from Gerona
Filet de veau de Gerona grillé tendre 21,80

Fried steak milanese
Escalope de veau pannée à la milanaise 13,95

**We garnish with Straw fried potatoes with batter-dipped fried aubergines
or sautéed assorted mixed vegetables**

FROM THE SEA

Monkfish tail à la marinière with clams
Lotte aux ails rissolés à la marinière avec palourdes **24,80**

Oven baked monkfish tail in garlic sauce with prawns
Lotte aux ails rissolés avec crevettes **24,80**

Salt cod Riojana style (in tomato sauce with red peppers and egg)
Morue «à la Riojana» (sauce de tomate et poivron maison) 23,50

Grilled small squid with garlic and parsley
Petits calmars à la persillade 20,50

Prawn tails casserole in spicy garlic sauce
Cassolette de crevettes à l'ail piquantes 20,50

I n c l u d e d V A T