

## TAPAS TO SHARE | TAPAS POUR PARTAGER

---

<b>4 anchovies with bread and tomato or butter</b> 4 Anchois avec pain au beurre ou à la tomate	12	<b>Oyster "Speciales Gillardeau" (1 unit)</b> Huître "Speciales Gillardeau" (1 unité)	6
<b>"Patatas bravas" Carbònic with two sauces</b> « Patatas bravas » Carbònic aux deux sauces	9	<b>Ensaladilla with bonito tuna Carbònic</b> Ensaladilla avec bonite Carbònic	10
<b>Homemade croquettes Iberian ham (2 units)</b> Croquettes de jambon ibérique maison (2 unités)	6	<b>Fried squid with lime mayonnaise</b> Calamar en friture avec mayonnaise	16
<b>Homemade croquettes red prawn (2 units)</b> Croquettes de crevettes rouges maison (2 unités)	7	<b>Grilled mussels</b> Moules grillées	11
<b>Iberian ham with tomato-smear bread</b> Jambon cru ibérique avec pain à la tomate	24	<b>Cheese board (150 gr.)</b> Plateau de fromages (150 gr.)	17

## SALADS | SALADES

---

<b>Burrata cheese salad with tomato and pistachio pesto</b> Salade burrata avec tomates et pesto de pistache	14
<b>Feta cheese, peach and walnut-mustard vinaigrette salad</b> Salade de feta, pêche avec vinaigrette à la moutarde et noix	12
<b>White asparagus "La Catedral de Navarra" with pickle vinaigrette</b> Asperges blanches "La Catedral de Navarra" à la vinaigrette de cornichon	16
<b>Tomatoes salad with tuna and pickled onion</b> Salade tomates, thon et oignon mariné	12

## STARTERS | ENTRÉES

---

<b>Red prawns carpaccio, guacamole and citrus emulsion</b> Carpaccio de crevettes rouges, guacamole et émulsion de citrons	22
<b>Classic beef tenderloin steak tartar</b> Steak tartare classique de fillet de bœuf	21
<b>A5 Kagoshima Wagyu Tataki (100 g) with ponzu sauce</b> A5 Kagoshima Wagyu Tataki (100 g) avec sauce ponzu	36

## GRILLED VEGETABLES | LÉGUMES GRILLÉS

---

<b>Flame-roasted leek with hazelnut vinaigrette</b> Poireau rôti à la flamme et sa vinaigrette aux noisettes	11
<b>Fire roast carrots with hummus and tandoori spices</b> Carottes cuites sur les braises, houmous et épices tandoori	12
<b>Roasted aubergine with honey vinaigrette, feta cheese and Ras el Hanout</b> Aubergine rôtie avec vinaigrette au miel, feta et Ras el Hanout	10



## MEAT FROM THE GRILL | VIANDE DU GRIL

### DRY AGED BEEF +25 days | BŒUF DRY AGED +25 jours

<b>Bone in ribeye steak 1 kg.</b> Côte de bœuf 1 Kg.	65	<b>T-Bone 0,8 kg.</b> T-Bone 0,8 kg.	58
<b>Bone in sirloin steak 400 g.</b> Faux-filet avec os 400 g.	24	<b>Tomahawk steak (price per weight)</b> Tomahawk steak (prix au poids)	70/ Kg

### IMPORTED MEATS | VIANDES IMPORTÉES

<b>Ribeye steak 300 g. Angus-Aberdeen (Argentina)</b> Entrecôte 300 g. Angus-Aberdeen (Argentina)	28
<b>Ribeye steak 400 g. Black Angus Nebraska USDA Prime (United States)</b> Entrecôte 400 g. Black Angus Nebraska USDA Prime (États-Unis)	48
<b>Sirloin steak 300 g. Angus-Aberdeen (Argentina)</b> Faux fillet 300 gr. Angus-Aberdeen (Argentina)	24
<b>Sirloin steak 240 g. A5 Wagyu Kagoshima (Japón)</b> Faux fillet 240 g. Wagyu Kagoshima A5 (Japó)	64

### OTHER MEATS | AUTRES VIANDES

<b>Beef fillet 200 g.</b> Filet mignon de bœuf 200 g.	24
<b>Black Angus burger with mature cheddar cheese, onion and French fries</b> Hamburger Black Angus avec fromage cheddar affiné, oignon et frites	16
<b>Acorn-fed Iberian pork "secreto" (highly marbled cut of pork)</b> Levure de porc ibérique de gland	17
<b>Marinated char-grilled chicken breast</b> Blanc de poulet mariné et grillé aux épices	14

### SAUCES / SAUCES

<b>Green pepper</b> Au poivre vert	<b>Chimichurri</b> Chimichurri	<b>Blue cheese</b> Au fromage bleu	2
---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	---

## FISH FROM THE GRILL | POISON DU GRILL

---

<b>Sea bass with young garlic 1 kg. (Recommended for 2 people)</b> Bar grillé aux ails tendres 1 kg. (Recommandé pour 2 personnes)	42
<b>Chargrilled octopus with mashed potatoes</b> Poulpe grillé avec potatoes	24
<b>Chargrilled rig-caught squid with its ink sauce</b> Calamar pêché à la turlutte grillé avec sa sauce à l'encre	18
<b>Grilled monkfish tail with tomato confit</b> Queue de lotte grillée aux tomates confites	22
<b>Grilled Salmon and edamame with ponzu sauce</b> Saumon et edamame grillé avec sauce ponzu	18
<b>Chargrilled turbot 1 kg (Recommended for 2 people)</b> Turbot grillé 1 kg (Recommandé pour 2 personnes)	50

## SIDES | GUARNITIONS

---

	<b>Homemade french fries</b> Frites maison	4			
<b>Piquillo peppers</b> Poivrons du piquillo	6	<b>Mashed potatoes</b> Purée de pommes de terre	4	<b>Escalivada (vegetables)</b> Escalivada (légumes)	4
<b>Lettuce and spring onion</b> Laitue romaine et oignon	4	<b>Boulangère potatoes</b> Pommes de terre Boulangère	4	<b>Padrón peppers</b> Poivrons de Padrón	4

## KIDS MENU | MENU ENFANTS

---

All meats accompanied with French fries | Toutes les viandes accompagnées de frites

<b>Pasta with tomato</b> Pâtes à la tomate	8	<b>Char-grilled tenderloin steak</b> Filet mignon de bœuf grillé	14
<b>Marinated char-grilled chicken breast</b> Blanc de poulet mariné et grillé	8	<b>Mini burger with cheese</b> Mini burger avec fromatge	10

## BREADS | PAINS

---

<b>Tomato bread, olive oil and salt</b> Pain à la tomate, huile d'olive et sel	4	<b>Olive oil bread</b> Pain à l'huile	4
<b>Sourdough bread</b> Pain au levain	5	<b>Gluten free bread "Triticum"</b> Pain sans gluten « Triticum »	5