

## 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	17
<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-smeared bread</b> Jambon cru ibérique avec pain à la tomate	24	<b>Cheese board (150 gr.)</b> Plateau de fromages (150 gr.)	16

## STARTERS | ENTRÉES

---

<b>Burrata cheese salad with tomato and pistachio pesto</b> Salade burrata avec tomates et pesto de pistache	15
<b>Tomatoes salad with tuna and pickled onion</b> Salade tomates, thon et oignon mariné	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>Wagyu beef tataki BMS 9+ (United States) with Ponzu sauce</b> Tataki de bœuf Wagyu BMS 9+ (États-Unis) avec sauce Ponzu	24
<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

## GRILLED VEGETABLES | LÉGUMES GRILLÉS

---

<b>Grilled artichokes confit in olive oil (3 units)</b> Artichauts grillés confits à l'huile d'olive (3 unités)	12
<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>Bone in sirloin steak 400 gr</b> Faux-filet avec os 400 gr	25
<b>T-Bone 800 gr</b> T-Bone 800 gr		58	

### IMPORTED MEATS | VIANDES IMPORTÉES

<b>Skirt steak 240 gr. Nebraska Black Angus (United States)</b> Hampe de Bœuf 240 gr. Black Angus Nebraska (États-Unis)	26
<b>Ribeye steak 300 gr. Angus-Aberdeen (Argentina)</b> Entrecôte 300 gr. Angus-Aberdeen (Argentina)	28
<b>Sirloin steak 300 gr. Angus-Aberdeen (Argentina)</b> Faux fillet 300 gr. Angus-Aberdeen (Argentina)	24
<b>Sirloin steak 200 gr. A4 Wagyu Kagoshima (Japan)</b> Faux fillet 200 gr. Wagyu Kagoshima A4 (Japon)	46

### BUTCHER'S CUT SELECTION | SÉLECTION DE PIÈCES DE BOUCHERIE

Our staff will inform you of the available cuts according to the market.  
Notre personnel vous informera de pièces disponibles en fonction du marché.

### OTHER MEATS | AUTRES VIANDES

<b>Beef fillet 200 gr.</b> Filet mignon de bœuf 200 gr.	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
---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	---

VAT included | TVA incluse

## 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	4	<b>Gluten free bread "Triticum"</b> Pain sans gluten « Triticum »	5