

Tapas | Entrée

Gambas al Ajillo Crevettes à l'Ail Garlic Shrimps	13
Jamon Serrano Jambon Espagnol et Melon Spanish Ham and Melon	10
Almejas a Pescador Palourdes Sauce au Vin Blanc Clamps in White Wine Sauce	14
Sardinas a la Plancha Sardines Grilles Grilled Sardines	10
Salmon Ahumado Saumon Fumé Smoked Salmon	12
Caracoles de Borgona Escargots de Bourgogne Snails "de Bourgogne"	10
Mejillones a la Marinera Moules "à la Marinera" Mussels "a la Marinera"	10
Vieiras a la Gallega Pétoncles à la Gallega Scallops a la Gallega	12
Calamars a la Romana Calmars à la Romaine Squids a la Romana	12
Coctel de Camarones Cocktail de Crevettes Shrimps Cocktail	17

Soupe | Soup

Gaspacho Andalou Soupe aux Légumes Froide Cold Vegetable Soup	7
Sopa del Dia Soupe du Jour Daily Soup	6
Consome al Jerez Consomme au Jerez Jerez Consomme	8
Sopa de Cebolla Soupe à l'Oignon Gratinée Onion Soup "au Gratin"	7
Sopa de Mariscos Soupe aux Fruits de Mer Sea Food Soup	13
Sopa de Langosta Bisque d'Homard Lobster Soup	8

Salades | Salads

Ensalada "Galicia" Salade "Galicia" "Galicia" Salad	11
Ensalada Verde Salada de Laitue Lettuce Salad	7
Esparragos Vinagreta Asperges Vinaigrette Asparagus "Vinaigrette"	10
Ensalada de tomate Salade tomate tomato Salad	8
Ensalada de pepino Salade de Concombre cucumber Salad	7

Festival de la Paella | Paella Festival

Les Tapas qui suivent doivent être commandés avec le festival de la Paella ou Table d'Hôte
The Tapas listed below must be ordered in combination with Paella or Table d'Hôte

Tapas | Entrée

Tapas pour Deux Personnes Tapas for Two	22
Tapas pour Trois Personnes Tapas for Three	29
Moules à la Valencia Mussels Valencia	9
Avocat aux Fruits de Mer Avocado and Seafood Cocktail	11
Escargots à la Gitane Escargot Gitana style	9
Jambon Serrano aux Fruits Saison Spanish Ham with Season Fruits	9
Saucisse Espagnole Grillée Grilled Spanish Sausage	10
Calmars à la Plancha Squids a la Plancha	11
Salade de Pieuvre Vinaigrette verte Octopus Salad on green Vinaigrette sauce	10
Crevettes à la Plancha Shrimps a la Plancha	13
Croquettes de Morue à la Portugaise (4) Cod Nuggets Portuguese style (4)	9
Omelette espagnole (Tortilla Española) Spanish omelette (Tortilla Española)	9
Almejas a la Marinera Palourdes Sauce au Vin Blanc Clamps in White Wine Sauce	12
Sardinas a la Plancha Sardines Grilles Grilled Sardines	9
Gambas al Ajillo Crevettes à l'Ail Garlic Shrimps	12
Bisque d'Homard Lobster Soup	7

CHOIX DE PAELLA| CHOICE OF PAELLA

Le prix comprend le repas principal, le dessert, café ou thé
Our prices include the main dish, dessert and coffee or tea

Paella aux Légumes du jour Paella with Vegetables	23
Paella au Poulet et Légumes (avec saucisse espagnole) Paella with Chicken and Vegetables (with Spanish sausage)	25
Paella Catalana (agneau, poulet, moules, saucisse espagnole et calmars) Paella Catalane (lamb, chicken mussels, sausage and squids)	26
Paella aux Fruits de Mer (crevettes, pétoncles, palourdes, moules et calmars) Paella Seafood (shrimps, scallops, clams, mussels and squids)	28
Paella aux Fruits de Mer et Poulet (avec saucisse espagnole) Paella Seafood and Chicken (with Spanish sausage)	29
Paella Andalucia (lapin, poulet, escargots, moules, palourdes, calmars, saucisse) Paella Andalucia (rabbit, chicken, snails, mussels, clams, squids, sausage)	31
Paella aux Fruits de Mer et Agneau (avec saucisse espagnole) Paella with seafood and lamb (with Spanish sausage)	32
Paella aux Fruits de Mer et Trois Viandes (poulet, agneau, lapin, saucisse espagnole) Paella with Seafood and Meat Combo (chicken, lamb, rabbit, Spanish sausage)	33
Paella aux Fruits de Mer et Lapin (avec saucisse espagnole) Paella with Seafood and Rabbit (with Spanish sausage)	34
Paella aux Crevettes Géantes et Pétoncles Paella with Giant Shrimps and Scallops	38
Paella aux Fruits de Mer et Demi Homard Paella with Seafood and Half-Lobster	40
Paella aux Fruits de Mer et Langoustines Paella with Seafood and Scampi's	43
Paella Maison (homard, fruits de mer et trois viandes, saucisse espagnole) Paella Chef's Special (lobster, seafood, meat combo, Spanish sausage)	46
Paella aux Fruits de Mer et Homard pour Deux Personnes Paella Seafood, Lobster and Giant Shrimps for Two	77

Le prix comprend le repas principal, le dessert, café ou thé
Our prices include the main dish, dessert and coffee or tea

Terre et Mer | Surf and Turf

Filet Mignon et Crevettes Géantes Filet Mignon with Giant Shrimps	51
Filet Mignon et Langoustines Géantes Filet Mignon with Scampis	66

Table d'hôte

Poissons et Fruits de Mer | Fish and Seafood

Saumon de l'Atlantique grillé avec l'huile d'olive extra vierge Grilled fresh Atlantic Salmon with extra virgin olive oil	29
Lotte à la Basque Monk Fish a la Basque	32
Marengo de Crevettes à la Catalana Shrimps Marengo sauce on Casserole "Catalana style"	34
Casserole du Pêcheur Fisherman's Casserole	36
Casserole du Pêcheur pour Deux Personnes Fisherman's Casserole for Two	68
Zarzuela aux Fruits de Mer et Homard Zarzuela (Seafood Casserole)	49
Morue à la Casa Galicia (Bacalao) Cod Fish (Bacalao)	32
Assiette de Fruits de Mer Variés pour Deux Personnes Mixed Seafood Plate for Two	99
Sole de Douvres Grillé aux Fines Herbes Dover Sole Grilled with Fine Herbs and Garlic	46
Pattes de Crabe d'Alaska grillées à l'ail Alaska king crab legs grilled with garlic and olive oil	65
Pieuvre à la Galicia Octopus a la Gallega (Galicia 's traditional plate	37

Plats de viande | Meat Dishes

Carré d'agneau aux fines herbes Rack of Lamb with fine herb	49
Lapin Don Juan (moutarde et cognac) Don Juan Rabbit (mustard and cognac sauce)	36
Filet Mignon Angus aux Trois Poivres Filet Mignon served with Three Pepper sauce	50
Entrecôte Grillé aux Champignons Sauvages Sirloin Steak Grilled with Wild Mushrooms	40

Le prix comprend le repas principal, le dessert, café ou thé
Our prices include the main dish, dessert and coffee or tea

À la Carte

Coquilla Gratinada a la Valenciana	32
Coquille , Pétoncles , Champignons Coquille, Scallops , Mushrooms	
Pincho de Gambas “ Valenciana ”	30
Brochette de Crevettes “ Valenciana ” Shrimps with Fresh Vegetable sauce	
Langosta a la Parilla	Prix du Marché
Homard Grillé à l’Ail Grilled Garlic Lobster	Market price
Langostinos Rellenos Gratinados	66
Langoustines Grillées à l’Ail Grilled Garlic Scampi’s	
Parrillada de Mariscos	60
Grillade de Fruits de Mer Grilled Seafood Plate	
Paella de Mariscos	40
Riz , Fruits de Mer , Homard Rice , Seafood , Lobster	
Paella Valenciana	30
Riz, Fruits de Mer et Poulet Rice, Seafood and Chicken	
Paella de Pollo	23
Riz et Poulet Rice and Chicken	
Paella “ Galicia ”	45
Riz, Fruits de Mer, Poulet et Homard Rice, Seafoods, Chicken, Lobster	

Grillade | Grilled

Entrecote Asado	33
Entrecôte Grillée Grilled Sirloin Steak	
Pollo al Ajillo	20
Poulet à l’Ail Garlic Chicken	
Escalopines al Champinones	33
Escalopes de Veau aux Champignons Veal Scallops with Mushrooms	
Entrecote con Pimienta	38
Entrecôte au Poivre Pepper Steak	
Solomillo a la Parrilla	49
Filet Mignon Grillé Grilled “Filet Mignon”	
Entrecote Don Juan	40
Steak sauce Moutarde et Cognac Steak with Mustard and Cognac Sauce	
Pincho de Solomillo Bordelesa	39
Brochette de Filet Mignon “ Bordelaise ” “Filet Mignon Bordelaise” on a Skewer	