

## Starters

**Antipasti misti:** mozzarella, olives, dried truffle sausage, bread, grilled vegetables ( bell pepper, zucchini and eggplant) and shrimps 8.5

**\* Artisjok bottom with mushrooms and truffle mayonnaise** 8.5  
 Fondo de Artisjok con setas y mayonesa de trufa.  
 Fond Artisjok avec champignons et mayonnaise à la truffe

**Prawns piri piri from the oven with Turkish toasted bread** 8.5  
 Langostinos del horno con pan tostado turco/ revettes du four avec du pain grillé turc

**Thin sliced tuna with wasabi sauce, green salad and pappadum** 13.5  
 Tostada de atún /Carpaccio de thon à la sauce wasabi/ Thunfischcarpaccio mit Wasabi-Sauce und Pappadum

**\* Smoked fish of mackerel, salmon and halibut, served with toast and limon mayonnaise** 11  
 Pescado ahumado de caballa, salmón y fletán, servido con tostadas y mayonesa de limón.  
 Poisson fumé de maquereau, saumon et flétan, accompagné de pain grillé et de mayonnaise au citron

**\* Rilette of duck with balsamic onion, dragon mayonnaise and crouton** 9  
 Rilette of duck with balsamic onion, dragon mayonnaise and crouton  
 Rilette de canard à l'oignon balsamique, mayonnaise au dragon et croûton

**Platter of our 3 appetizers** 9.5  
 Plato de nuestros 3 aperitivos./ Plateau de nos 3 entrées

**Salad with chicory, chicken thighs (or vegetarian), walnuts, pear, tomato, roquefort and mushrooms**

<b>starter</b>	8.5	<b>maincourse</b>	16.5	<b>vegetarian</b>	13.5
----------------	-----	-------------------	------	-------------------	------

Ensalada con achicoria, muslos de pollo (o vegetarianos), nueces, pera, tomate, roquefort y champiñones  
 Salade avec chicorée, cuisses de poulet (ou végétarienne), noix, poires, tomates, roquefort et champignons