

ENTRANTES ENTRÉES STARTERS

1/2

Clotxina valenciana / mejillón de roca (según temporada) 	15,00€	7,50€
Clotxina de Valence / Moules de Roche (selon saison)		
Valencian Clotxina / Rock Mussels (in season)		
Tellina / Coquina 	19,00€	
Tellines / Coquilles Papillons		
Tellina / Wedge Clams		
Gamba de Huelva 	18,00€	10,00€
Crevettes Blanches de Huelva		
Huelva White Prawns		
Ensaladilla Rusa  	12,50€	7,50€
Macédoine Russe (Salade de pommes de terre au thon et œuf)		
Russian Salad (Potato salad with tuna and egg)		
Anchoas 00 con cama de tomate (Unidad) 	2,50€	
Anchois 00 sur lit de tomate fraîche (Pièce)		
00 Anchovies on a bed of fresh tomato (Piece)		
Sepia Brasa con salsa Mery y Limón 	19,00€	
Seiche Grillée sauce Mery (ail et persil) et citron		
Grilled Cuttlefish with garlic, parsley oil and lemon		
Esgarraet con Mojama (Pimiento, bacalao, mojama y AOVE) 	14,50€	7,25€
Esgarraet à la Mojama (Poivrons grillés, morue effilochée et huile d'olive)		
Esgarraet with Mojama (Roasted pepper, shredded cod and oil)		
Caracoles a la Andaluza 	7,50€	4,00€
Escargots à l'Andalouse		
Andalusian Style Snails		
Gambón al Ajillo 	12,50€	
Gambas à l'Ail		
King Prawns with Garlic		
Gambón con Sobrasada y Huevo  	15,00€	
Gambas à la Sobrasada et Œuf sur le Plat		
King Prawns with Sobrasada and Fried Egg		
Bravas 	8,00€	
Patatas Bravas (Pommes de terre frites sauce piquante)		
Patatas Bravas (Spicy fried potatoes)		

CROQUETAS CASERAS

CROQUETTES MAISON

HOMEMADE CROQUETTES

De Jamón Ibérico (Unidad)   	2.80€	Frito de Gamba (Unidad)    	3,00€
Croquette au Jambon Ibérique (Pièce)		Croquette de Beignet de Crevettes (Pièce)	
Iberian Ham Croquette (Piece)		Fried Prawn Croquette (Piece)	
De Hongos (Unidad)   	2.80€	Bola de Pimiento (Unidad)  	3,00€
Croquette aux Champignons (Pièce)		Boulette de Poivron Farcie (Pièce)	
Mushroom Croquette (Piece)		Pepper Stuffed Croquette Ball (Piece)	
De Bacalao (Unidad)    	2.80€		
Croquette à la Morue (Pièce)			
Cod Croquette (Piece)			

ENSALADAS SALADES SALADS

Valenciana (Lechuga, tomate, cebolla tierna, huevo, zanahoria y atún)  	14.00€
Salade Valencienne (Laitue, tomate, oignon doux, œuf, carotte, thon)	
Valencian Salad (Lettuce, tomato, sweet onion, egg, carrot, tuna)	
De Tomate Mar Azul (Con ventresca, mojama y cebolla encurtida) 	15.00€
Salade de Tomates Mar Azul (Avec ventrèche, mojama et oignon rouge)	
Blue Sea Tomato Salad (With tuna belly, mojama and pickled onion)	

ARROCES SECOS RIZ SECS DRY RICE DISHES

Paella Valenciana Paella Valencienne Traditionnelle (Poulet et lapin) Traditional Valencian Paella (Chicken and rabbit)	20,00€
Arroz de Secreto, Seta Shitake y Foie Riz au Secreto de Porc, Champignons Shiitake et Foie Gras Secreto Pork Rice with Shiitake Mushrooms and Foie Gras	22,00€
Arroz de Verduras Riz aux Légumes Vegetable Rice	19,00€
Arroz a Banda    Arroz a Banda (Riz cuit dans un bouillon de poisson) Arroz a Banda (Rice cooked in fish stock)	20,00€
Arroz del Senyoret    Arroz del Senyoret (Riz aux fruits de mer décortiqués) Arroz del Senyoret (Peeled seafood rice)	24,00€
Arroz de Coliflor y Bacalao  Riz à la Morue et au Chou-fleur Cod and Cauliflower Rice	21,00€
Fideua de Gandia    Fideua de Gandia (Paella de vermicelles aux fruits de mer) Fideua from Gandia (Toasted noodle seafood paella)	22,00€
Arroz de Bogavante (Por encargo)    Riz au Homard (Sur commande) Lobster Rice (Pre-order required)	35,00€

ARROZ MELOSO RIZ JUTEUX CREAMY RICE DISHES

Arroz de Pollo y Conejo Riz Juteux au Poulet et Lapin Creamy Chicken and Rabbit Rice	20,00€
Arroz de Marisco Pelado    Riz Juteux aux Fruits de Mer Décortiqués Creamy Peeled Seafood Rice	22,00€
Arroz de Bogavante (Por encargo)    Riz Juteux au Homard (Sur commande) Creamy Lobster Rice (Pre-order required)	35,00€

PESCADOS Y CARNES POISSONS & VIANDES FISH & MEAT

All i Pebre de Corvina  All i Pebre de Maigre (Ragoût traditionnel de poisson valencien) All i Pebre of Corvina (Traditional Valencian fish stew)	24,00€
Solomillo de Ternera de Navarra (Con foie y pimientos de Padrón) Filet de Bœuf de Navarre (Avec foie gras et piments de Padrón) Creamy Peeled Seafood Rice	35,00€



Gluten
Gluten
Gluten



Gluten
Crustacés
Crustaceans



Huevo
Œuf
Egg



Pescado
Poisson
Fish



Cacahuètes
Arachides
Peanuts



Soja
Soja
Soy



Leche
Lait
Milk



Frutos de cascara
Fruits à coque
Tree Nuts



Apio
Céleri
Celery



Mostaza
Moutarde
Mustard



Sésamo
Sésame
Sesame



Sulfites
Sulfites
Sulfites



Moluscos
Mollusques
Molluscs



Moluscos
Lupin blanc
Lupini Beans

POSTRES CASEROS DESSERTS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Flan de Turrón de Jijona    Flan au Tourn de Jijona Jijona Nougat Flan (Turrón Crème Caramel)	7.50€
Brownie de Chocolate y Nueces    (Con helado de mandarina) Brownie au Chocolat et Noix (Avec glace à la mandarine) Chocolate and Walnut Brownie (With mandarin ice cream)	8.00€
Tarta de Queso    Cheesecake (Gâteau au fromage) Cheesecake	8.00€
Tiramisu Casero    Tiramisu Maison Homemade Tiramisu	8.00€
Tarta de Pistacho    Gâteau à la pistache Pistachio cake	8.50€

Pl. Yamaguchi, 8, bajo, 31008 Pamplona, Navarra Telefono : 614004731

Carta
Restaurante

