

APPETISER:
CHOICE OF DISH TO SHARE

Steamed mussels with celery
and wine

Andalusian-style squid
(calamares) with lime
mayonnaise

Our bravas (potatoes in a spicy
sauce)

Fried free-range eggs with chips
and ham

Beef carpaccio with Parmesan
and pesto

STARTER:
CHOICE OF SALAD FROM OUR GARDEN

Crab salad

Russian salad

Quinoa, tomato cubes and avocado salad

Caprese salad with burrata and pesto

Tomato from the garden with tuna belly, tender
onion and olive oil

Spinach and goat cheese salad with dried fruit
vinaigrette

Cod esqueixada

MAIN:
WHAT DO YOU FANCY FROM THE RICE SPECIALISTS? (RICE DISHES FOR AT LEAST TWO PEOPLE)

Fideuà with cuttlefish, prawns and with alioli

Black rice with alioli

Seafood rice with calamari and prawns

Iberian Pork Shoulder with Parmentier mustard and honey

Sea bass a la donostiarra

Chargrilled octopus leg with parmentier potatoes, romesco and salt flakes · 4,50 €

Bluefin tuna tataki with vegetables and teriyaki · 4€

Sirloin tataki with honey-mustard sauce · 4€

DESSERT:
SOMETHING SWEET?

Mató cheese with honey and km0 nuts

Housemade crème brûlée

Deconstructed Arena-style mojito with strawberries

Classic housemade brownie with ice cream

Coulant with ice cream

24,00 €
VAT included
Drinks not included

RICE MENU

ENTRÉE :
CHOISIR UN PLAT À PARTAGER

Moules vapeur au céleri et vin
Calamars à l'andalouse à la
mayonnaise de citron vert
Nos patatas bravas
OEuf fermier au plat, pommes de
terre et jambon
Carpaccio de veau avec parmesan
et pistou

ENTRÉE :
CHOISIR UN PLAT À PARTAGER

Salade de crabe
Salade russe
Salade de quinoa, dés de tomate et avocat
Salade caprese, burrata et pesto
Tomate du jardin au thon, oignon tendre et
huile d'olive
Salade d'épinards, fromage de chèvre et
vinaigrette de fruits secs
Morue crue en salade

PLAT PRINCIPAL :
QUEL PLAT DE RIZ SOUHAITEZ-VOUS DÉGUSTER ? (PLAT DE RIZ POUR DEUX PERSONNES MINIMUM)

Paella aux nouilles aux seiches, crevettes et alioli
Riz à l'encre de calamar avec aioli
Riz marin avec calamar et crevettes
Filet de porc ibérique avec parmentier, moutarde et miel
Sea bass a la donostiarra
Tentacule de poulpe grillé avec parmentier de pommes de terre, filet de sauce romesco et
flocons de sel · 4,50€
Tataki de thon « Bluefin » avec petits légumes et sauce teriyaki· 4€
Tataki de filet de veau avec moutarde et miel · 4€

ET EN DESSERT...
UNE TOUCHE SUCRÉE ?

Miel et mató avec fruits secs km 0
Coulant maison et glace
Mojito revisité aux fraises façon Arena
Brownie classique fait maison avec
glace au biscuit
Coulant maison et glace

24,00 €
TVA incluse
Boisson non incluse

CARTE DE RIZ