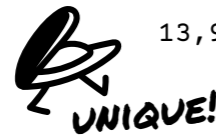


Cannot be missing



- Ⓥ Coca bread with vine tomato and olive oil 3,60
Fougasse à la tomate de vigne et huile d'olive
- Iberian ham 17,50
Jambon ibérique
- Ⓥ Our "Bravas" (fried potatoes with aioli, Sriracha and chipotle) 7,80
Patates "braves" avec aioli, Sriracha et chipotle
- Fried calamari Andalusian style 16,90
Calamars frits à l'andalouse
- Meat croquettes (4 u.) 8,40
Croquettes de rôti (4 u.)
- Ⓥ Eggplant chips with cane honey and lime zest 7,80
Chips d'aubergines au miel de canne et zeste de citron vert
- Grilled mussels with garlic and parsley 13,90
Moules grillées avec ail et persil
- Grilled coquina clams with garlic and lemon oil 15,70
Coquinas grillées à l'ail et à l'huile de citron



Refreshing choices

- Ⓥ Summer salad with vegetable crudites 9,70
Salade d'été aux crudités de légumes
- Ⓥ Seasonal tomatoes with "salmorejo", avocado and orange sections 12,50
Tomates de saison avec "salmorejo", avocat et quartiers d'orange
- Burrata salad with sun-dried tomatoes, anchovies and pistachios 14,80
Salade de burrata aux tomates séchées, anchois et pistaches

FRESHHH

The most Xiroi tapas

- Crispy spheres with salmon tartare and wasabi mayonnaise (4 u.) 14,60
Sphères croustillantes au tartare de saumon et mayonnaise de wasabi (4 u.)
- Cod fritters with black garlic aioli 10,20
Beignets de morue à l'aioli à l'ail noir
- Fried mini shrimps with sous-vide egg 12,60
Petites crevettes frites avec œuf à basse température
- Fried monkfish cubes with tartar sauce and Padrón peppers 16,50
Cubes de lotte frits avec sauce tartare et poivrons de Padrón
- "Causa limeña" with octopus 14,80
"Causa limeña" avec poulpe
- Ⓥ Chickpea hummus with "pico de gallo" and papadum 9,70
Houmous de pois chiches avec crudités hachées et papadum



NUMMY!

Chef's suggestions



ENJOY THEM!
FRESH AND SEASONAL PRODUCTS
INGRÉDIENTS FRAIS ET DE SAISON

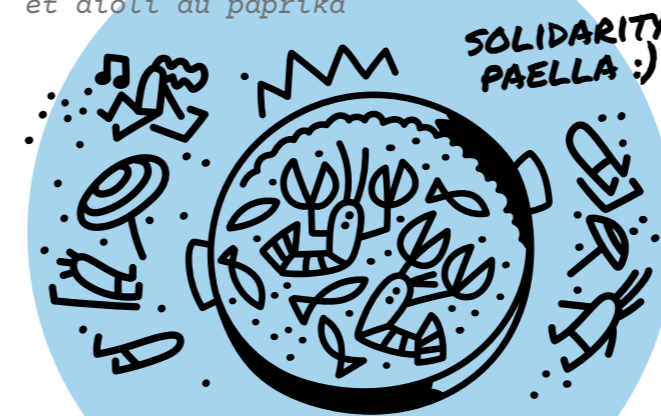
Kings of the castle



- Seafood paella or noodle paella "Familia Nuri" **MUST** 22,80
Paella ou Fideuá aux fruits de mer "Familia Nuri"
- Black paella with squid and saffron aioli 23,50
Riz noir aux calamars et aioli au safran
- Honey roasted duck paella 22,60
Paella de canard rôti au miel
- Ⓥ Vegetable paella with green asparagus and cherry tomatoes 20,80
Paella aux légumes avec asperges vertes et tomates cerises
- Lobster dry paella 31,50
Paella sèche au homard

Silvia Abril sponsors solidarity paella*

- Octopus and Iberian sausage paella with snow peas and paprika aioli 22,40
Paella au poulpe et saucisse ibérique avec pois mange-tout et aioli au paprika



*0,50€ are allocated to the NGO Yamuna to improve the living conditions of vulnerable children and women in Madagascar.

*0,50€ est reversé à l'ONG Yamuna pour améliorer les conditions de vie des mineurs et des femmes vulnérables à Madagascar.

Price per person
Minimum 2 persons

Prix par personne
Minimum 2 personnes

Ⓥ Vegetarian. Végétarien. Ⓥ Vegan. Végétalien.



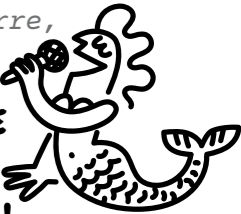
Scan the QR code to look up the allergen menu
Scannez le code QR pour consulter le menu des allergènes

If you have any allergies or intolerances, please notify the waiter.
Si vous avez des allergies ou des intolérances, informez le serveur.

Sea and mountain

- Grilled monkfish with vegetables 23,50
Lotte grillé aux légumes
- Balfegó tuna tataki with mango, cucumber and teriyaki sauce 25,60
Tataki de thon Balfegó avec mangue, concombre et sauce teriyaki
- Grilled baby squid with roasted potato, garlic and parsley 18,20
Petits calamars grillés avec pommes de terre rôties, ail et persil
- Beef fillet steak with potatoes, pearl onions and roast juice 24,40
Filet de bœuf avec pommes de terre, petits oignons et jus de rôti

HOMEMADE DESSERTS



Succumb to temptation!

- Ⓥ Hibiscus panna cotta with fresh fruit and mint 6,50
Panna cotta à l'hibiscus avec fruits frais et menthe
- Ⓥ Forest fruits with violet ice cream and citrus slush 6,50
Fruits des bois avec glace à la violette et granité d'agrumes
- Ⓥ Chocolate and hazelnut brownie with praline ice cream 7,20
Brownie au chocolat et noisettes avec glace pralinée
- Ⓥ Cheesecake with apricot coulis 7,20
Cheesecake au coulis d'abricot
- Ⓥ Creamy passion fruit and mango with rum-flambéed pineapple and vanilla ice cream 6,80
Crèmeux de fruit de la passion et mangue avec ananas flambés au rhum et glace à la vanille
- Ⓥ Artisan ice creams and sorbets 6,50
Glaces et sorbets artisanaux

FREE PARKING | PARKING GRATUIT

Up to 2 hours
at BSM Litoral Port

Jusqu'à 2 heures
au BSM Litoral Port

