

RICE AND PASTA DISHES/RIZ ET PÂTES

Danzarama seafood paella
Paella marinière Danzarama
13,50€

Lobster and rice casserole
Riz au homard dans son bouillon
20,90€

Parellada-style paella with catalan butifarra sausage and seasonal wild mushrooms
Paella au style Parellada avec saucisse et champignons de la saison
12,60€

Triple-grooved shrimp raviolone, crab sauce and mascarpone foam
Raviolone de grosses crevettes en sauce au crabe et mousse de mascarpone
12,40€

Catalan-style fresh spinach risotto
Risotto d'épinards frais à la catalane
Garlic-sautéed spaghetti and prawns
Spaghetti sautés aux crevettes à l'aillade
10,50€

Penne rigate, sicilian-style
Penne rigate à la sicilienne
Pappardelle perfumed with red onion and foie-gras
Pappardelle parfumé à l'oignon rouge au foie gras
9,50€

FRESH FISH/POISSONS DE MARCHÉ

Loin of Icelandic cod fried in honey tempura and served with pine nut sanfaina sauce
Filet de cabillaud d'Islande en tempura de miel avec pistou aux pignons

Tuna tataki covered in white toasted sesame and served with crystallised onion and tomato jam
Tataki de thon pané au sésame blanc grillé, avec oignon confit et marmelade de tomate

Grilled monkfish medallion, cream of crustaceans and mini black cuttlefish risotto
Médaille de baudroie grillée à la crème de crustacés et mini-risotto noir de seiche
19,80€

MEAT AND BIRDS/VIANDES ET VOLAILLES

Beef carpaccio, tartar sauce dots and black bread toast
Carpaccio de bœuf aux points de sauce tartare et toasts de pain noir
10,60€

Glazed sirloin of beef, estragon sauce and candied parisian potatoes
Aloyau de bœuf glacé en sauce à l'estragon et pommes de terre parisiennes confites
21,10€

Tagliata of magret of duck, mandarin sauce and pea puree
Tagliata de magret de canard en sauce de Mandarines et purée de petits pois
12,50€

Stone-grilled iberian ham Chateaubriant (2 people) served with Fruits of the Forest Sauce and potato pie

Chateaubriant ibérique grillé à la pierre (2 pers.) avec sauce aux fruits des bois et gateau de pommes de terre
25,50€

Orange-candied duck croustillant served with mini-cannellone of pears and Suzette sauce
Croustillant de canard confit à l'orange avec mini-cannelloni de poire et sauce Suzette
13,50€

Grilled "Iberian secret" pork fillet, Ibiza salt and apple tatin
Tranche de porc ibérique braisée et sel d'Ibiza et tatin de pomme
11,50€

7% VAT included
7% T.V.A. compris

Terrace(+15%)
Terrace(+15%)