

GRILLED DISHES/À LA BRAISE

Beef sirloin (approx. 225 g) and roast peppers
Aloyau de bœuf aux poivrons braisés (225 g environ)
20,50€

Veal Entrecôte and vegetables of the season (approx. 250 g)
Entrecôte de veau aux légumes de saison (250 g approx.)
12,50€

Suckling lamb chops served with potatoes au gratin and allioli mayonnaise
Côtelettes d'agneau de lait aux pommes de terre gratinées à l'aioli
15,30€

Danzarama mixed grill
(Chicken, rabbit, veal, pork)
Grillade de viandes Danzarama
(Poulet, lapin, veau, porc)
14,80€

¼ Free-range chicken and chips
¼ de poulet de grain aux pommes de terre frites
8,50€

Country butifarra sausage and Santa Pau beans
Saucisse aux haricots secs de Santa Pau
7,50€

Brochette of monkfish and San Carlos triple-grooved shrimp tails served with tomato and
courgette millefeuille au gratin
Brochette de baudroie et queues de grosses crevettes de San Carlos aux millefeuilles de tomates
et courgette gratinée
16,20€

Mix grill brochette, Canary Island-style wrinkled potatoes and spicy green mojo picón sauce
Brochette mixte de viandes aux papas arrugas et mojo picón vert
10,75€

Grilled vegetables served with romesco sauce
Assortiment de légumes braisés à la sauce romesco
9,50€

Grilled fresh asparagus seasoned with Maldon salt
Asperges sauvages braisées avec sel Maldon
7,50€

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

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

**We prepare special selections of shellfish or wild fish if ordered in advance
Nous préparons des plats de fruits de mer sur demande ou des poissons sauvages

*** We have group menus for celebrations or exclusive use of the premises
** Pour vos Célébrations ou Exclusivités de local, nous disposons de menus pour groupe*