

Apéritifs Starters

Filets d'**anchois** à l'huile d'olive extra vierge

Anchovies fillets with premium olive oil: 11,95

Anchois frais marinés à la vinaigrette de légumes

Marinated **anchovies** with vegetable vinaigrette: 9,95

Salade de la forêt

Forest **salad**: 11,95

Salade méditerranéenne

Mediterranean **salad**: 9,95

Assortiment de **petits poissons**

Assorted **small fish**: 12,95

Croquettes de **gamba** (crevette)

Prawns croquettes: 10,95

Beignets de **morue**

Codfish fritters: 9,95

Fruits de mer et crustacés Seafood and shellfish

Huîtres galiciennes vivantes moyennes

Medium raw Galician **oysters** (6 units): 23,95

Couteaux de mer galiciens grillés

Grilled Galician **razor clams** (6 units) 23,95

Palourdes galiciennes moyennes à la marinère

Medium Galician **clams** fisherman style (300 grs.): 19,95

Petites **coquilles Saint-Jacques**

Small Galician **scallops** (5-7 units.): 17,95

Coques sautées

Sautéed **cockles** (300 grs.): 16,95

Oursins farcis et gratinés

Stuffed **sea urchins** au gratin (4 units): 15,95

Moules marinère ou à la vapeur

Mussels steamed or fisherman style (400 grs.): 9,95

Langoustines grillées

Grilled **scampi** (350 grs.): 39,95

Gambas (crevettes) grosses grillées

Grilled big **prawns** (250 grs.): 49,95

Gambas (crevettes) moyennes grillées

Grilled medium **prawns** (250 grs.): 36,95

Gambas petites (petites crevettes) à l'aillade

Little **prawns** in garlic sauce (250 grs.): 25,95

Daniel Cortez. Chef de cuisine

Vous mangez aujourd'hui au Restaurant La Gamba.

Pour garantir la qualité optimale de service, tout est fait sur le moment.

Détendez-vous et profitez de votre séjour.

You are having lunch at Restaurant La Gamba.

To guarantee the ideal service quality everything is cooked to order.

Relax and enjoy your visit.

Horaire pour rester à table: déjeuner 17,30 h. / dîner 00,30 h.

Maximum stay time after meals: lunch 17,30 h. / dinner 00,30 h.

Céphalopodes Cephalopods

Petites **seiches** sautées

Sautéed small **cuttlefishes**: 19,95

Poulpe au crémeux de pomme de terre

Octopus with creamy potato: 19,95

Petits **calamars** de la côte

Coast small **squids**: 15,95

Calamar andalou

Fresh **squids** at "Andaluza" style: 12,95

Cuisine de marché Market cuisine

Cœurs d'**artichaut** farcis aux **crustacés**

Artichoke hearts stuffed with **shellfish**: 19,95

Carpaccio de **gamba** (crevette)

Gamba (prawn) carpaccio: 19,95

Tartare de **saumon**

Salmon tartare: 15,95

Riz de **mer** et de **montagne** (min. 2 pers.)

Sea and **mountain** rice (min. 2 pers.): 23,95 / ration

Sauté **mer** et **montagne**

Sea and **mountain** stir fry: 21,95

Raviolis de **lotte** et de **gamba** (crevettes) à la crème de cava

Monkfish and **prawn** ravioli with cava cream: 21,95

Vous pouvez choisir votre **garniture**

pour accompagner n'importe quel plat:

Salade, légumes, pomme de terre, riz, artichaut

tourte de pain grillée à la tomate: 2,95

You may select your favourite **garnish**:

Salad, vegetables, potatoes, rice, artichoke

toasted flatbread with tomato: 2,95

Pain artisanal et levain à peine sorti du four

Artisan **bread** and sourdough just out of the oven: 1,95

Nos sauces froides (pour accompagner

n'importe quel plat de poisson ou de crustacés):

Mayonnaise, romesco (oignon, tomate, ail, amandes, pain),

aïoli, vinaigrette de légumes: 0,00

Our cold sauces (to accompany any fish dish or shellfish):

Mayonnaise, romesco (onion, tomato, garlic, almonds, bread),

aioli, vegetable vinaigrette: 0,00