

## Apéritifs Starters

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

**Anchovies** fillets with premium olive oil (8 fillets): 11,95

**Anchois frais** marinés à la vinaigrette de légumes

Marinated **anchovies** with vegetable vinaigrette (8 fillets): 9,95

**Salade** de la forêt

Forest **salad**: 11,95

**Salade** méditerranéenne

Mediterranean **salad**: 9,95

Assortiment de **poissons** frit

Assorted fried **fish** (250 grs.): 16,95

Petits **éperlans**

Small fried **sand eels** (120 grs.): 13,95

Beignets de **morue**

**Codfish** fritters (8 units): 13,95

Croquettes de **gamba** (crevette)

**Prawns** croquettes (8 units): 13,95

## Fruits de mer et crustacés

### Seafood and shellfish

**Huîtres** vivantes moyennes

Medium raw **oysters** (6 units): 29,95

**Escargots de mer**

**Sea snails** (300 grs.): 21,95

**Couteaux de mer** grillés

Grilled **razor clams** (250 grs.): 29,95

Petites **coquilles Saint-Jacques**

Small **scallops** (300 grs.): 24,95

**Palourdes** à la marinière

**Clams** fisherman style (250 grs.): 22,95

**Coques** sautées

Sautéed **cockles** (300 grs.): 18,95

**Oursins** farcis et gratinés

Stuffed **sea urchins** au gratin (4 units): 16,95

**Tellines** sautées

Sautéed **wedge clams** (250 grs.): 15,95

**Moules** marinière ou à la vapeur

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

**Langoustines** grillées

Grilled **scampi** (6 - 8 ½ units): 39,95

**Gambas** (crevettes) grillées

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

**Gambas** petites (crevettes) entières sautées

Little whole sautéed **prawns** (250 grs.): 28,95

*Daniel Cortez Garcia*

Chef de cuisine

Daniel Cortez.

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 00,00 h.

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

## Céphalopodes

### Cephalopods

Petites **seiches** sautées

Sautéed small **cuttlefishes**: 25,95

**Poulpe** au crémeux de pomme de terre

**Octopus** with creamy potato: 19,95

Petits **calamars** de la côte

Coast small **squids**: 15,95

**Calamar** à la romaine ou andalou

Fresh **squids** battered or at "Andaluza" style: 15,95

## Cuisine de marché

### Market cuisine

Carpaccio de **gamba** (crevette)

**Gamba** (prawn) carpaccio: 21,95

**Morue** fumée

Smoked **cod**: 17,95

Tartare de **saumon**

**Salmon** tartare: 17,95

Raviolis de **lotte** et de **gamba** (crevette) à la crème au vin

**Monkfish** and **prawn** ravioli with wine cream: 27,95

Pâtes sautées aux **crevettes**, **moules** et **calamar**

Sautéed pasta with **prawns**, **mussels** and **squid**: 19,95

Vous pouvez choisir votre **garniture**

pour accompagner n'importe quel plat:

**Salade, légumes et pomme de terre**: 3,45

You may select your favourite **garnish**:

**Salad, vegetables and potatoes**: 3,45

**Tourte de pain** grillée à la tomate

Toasted **flatbread** with **tomato**: 3,99

**Pain** artisanal et levain à peine sorti du four

Artisan **bread** and sourdough just out of the oven: 1,99

Nos sauces froides (pour accompagner

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

romesco (oignon, tomate, ail, amandes, pain) et aioli: 0,00

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

romesco (onion, tomato, garlic, almonds, bread) and aioli: 0,00

