



AMIGOS
del puerto

— ALLERGÈNES • ALLERGENS • ALÉRGENOS —



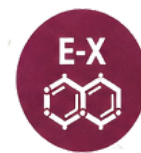
POISSON
FISH
PESCADO



CRUSTACÉS
CRUSTACEANS
CRUSTACEOS



FRUITS SECS
DRIED FRUITS
FRUTOS SECOS



SULFITES
SULPHITES
SULFITOS



LAITIER
DAIRY
LACTEOS



SÉSAME
SESAME
SÉSAMO



MOUTARDE
MUSTARD
MOSTAZA



MOLLUSQUES
MOLLUSCS
MOLUSCOS



CACAHUÈTES
PEANUTS
CACAHUETES



CÉLERI
CELERY
APIO



SOJA
SOY
SOJA



LUPINS
ALTRAMUCES
LUPINES



CÉRÉALES AVEC GLUTEN
CEREALS WITH GLUTEN
CEREALES CON GLUTEN






ŒUFS
EGGS
HUEVOS



COCINA DEL SOL · BAR DE COPAS

Ici, nous célébrons les terres baignées de soleil · Here, we celebrate sun-drenched lands · Aquí celebramos las tierras bañadas por el sol

◆ À L'ARRIVÉE • ON ARRIVAL • A LA LLEGADA ◆

Pain & Beurre / Bread & Butter / Pan & Mantequilla — 2,20€   • Pita — 1,70€ 

Olives Kalamata / Kalamata Olives / Aceitunas Kalamata — 5€

— ENTRÉES FROIDES • COLD STARTERS • ENTRANTES FRÍOS —

Tzatziki Grec / Greek Tzatziki / Tzatziki Griego 9€ / 5€ 

FR Recette authentique, crémeuse et parfumée

EN Authentic recipe, creamy and fragrant

ES Receta auténtica, cremosa y aromática.

Zalouk Maison / House Zalouk / Zalouk de la Casa 10€ / 6€

FR Salade marocaine d'aubergines, poivrons et tomates

EN Moroccan salad of eggplant, peppers and tomatoes

ES Ensalada marroquí de berenjenas, pimientos y tomates

Terrine Maison aux Deux Saumons / Homemade Two-Salmon Terrine /

Terrina Casera de Dos Salmones 14€    

FR Saumon frais & fumé, élaboration maison

EN Fresh & smoked salmon, homemade

ES Salmón fresco y ahumado, elaboración casera

Hoummos / Hummus / Hummus 8€ / 5€ 

FR Onctueux & parfumé

EN Smooth & fragrant

ES Suave & aromático

Vraie Feta de Grèce / Authentic Greek Feta / Feta Auténtica de Grecia 15€ / 8€    

FR La plus haute qualité de feta importée de Grèce

EN The finest quality feta imported directly from Greece

ES La más alta calidad de feta importada directamente de Grecia

— ENTRÉES CHAUDES • HOT STARTERS • ENTRANTES CALIENTES —

Dolmades Grecs / Greek Dolmades / Dolmades Griegos 10€ 

FR Feuilles de vigne farcie, la recette du soleil

EN Stuffed vine leaves, the recipe of sunshine

ES Hojas de parra rellenas, la receta del sol

Chou-fleur Rôti / Roasted Cauliflower / Coliflor Asada 13€ [VEGAN]

FR Aux herbes & épices du bout du monde

EN With herbs & spices from the ends of the earth

ES Con hierbas & especias del confín del mundo

Gambas à l'Ail / Garlic Prawns / Gambas al Ajillo 18€ 

FR Élaboration artisanale maison – irrésistibles

EN Homemade in-house craft – irresistible

ES Elaboración artesanal casera – irresistibles

Chorizo Maison Grillé / Homemade Grilled Chorizo / Chorizo Casero a la plancha 15€

FR Généreux & parfumée *EN* Generous & fragrant *ES* Generoso & aromático



— ENTRÉES CHAUDES • HOT STARTERS • ENTRANTES CALIENTES —

Feuilleté Artichauts, Épinards, Pignons & Feta / Artichoke, Spinach, Pine Nut & Feta Pastry /

Hojaldre de Alcachofas, Espinaca, Piñones & Feta 17€   

FR Croustillant & gourmand EN Crispy & indulgent ES Crujiente & sabrosa

Falafel Maison / House Falafel / Falafel Casero 14€  

FR Dorés, croustillants, préparés avec amour EN Golden, crispy, made with love ES Dorados, crujientes, preparados con amor

Croquettes Fromage, Persil & Citron / Cheese, Parsley & Lemon Croquettes /

Croquetas de Queso, Perejil & Limon 14€   

FR Croustillant & gourmand EN Crispy & indulgent ES Crujiente & sabrosa

— SALADES • SALADS • ENSALADAS —

Salade Grecque / Greek Salad / Ensalada Griega 15€ / 10€ 

FR Tomates, concombre, olives, feta EN Tomatoes, cucumber, olives, feta ES Tomates, pepino, aceitunas, feta

Salade à la Ventrèche de Thon / Tuna Ventrèche Salad / Ensalada de Ventresca de Atún 16€ / 8€

FR Fraîcheur & caractère EN Freshness & character ES Frescura & carácter 

— PÂTES • PASTA • PASTAS —

Rigatoni Sauce Ragù / Rigatoni with Ragù Sauce / Rigatoni con Salsa Ragù 14€ / 10€  

FR Mijotés lentement, saveurs profondes EN Slow-cooked, deep flavours ES Cocinados a fuego lento, sabores profundos

Linguini aux Vongoles / Linguini with Vongoles / Linguini alle Vongoles 18€  

FR Palourdes fraîches, ail, persil, huile d'olive

EN Fresh clams, garlic, parsley, olive oil

ES Almejas frescas, ajo, perejil, aceite de oliva

— POISSONS & FRUITS DE MER • FISH & SEAFOOD • PESCADOS & MARISCOS —

Calamars Frits & Alioli Maison / Fried Squid & Homemade Alioli /

Calamares Fritos & Alioli Casero 18€ / 9€   

FR Croustillants, dorés

EN Crispy, golden, unforgettable

ES Crujientes, dorados, inolvidables

Gambas Grillées / Grilled Prawns / Gambas a la plancha 28€ 

FR Simplement parfaites EN Simply perfect ES Simplemente perfectas

Bar Grillé / Grilled Sea Bass / Lubina a la parilla 29€ 

FR Délicat, doré, tout simplement magnifique

EN Delicate, golden, simply magnificent

ES Delicada, dorada, simplemente magnífica

Dorade au Four / Oven-Baked Sea Bream / Dorada al Horno 29€ 

FR Délicate, dorée, tout simplement magnifique

EN Delicate, golden, simply magnificent

ES Delicada, dorada, simplemente magnífica



— VIANDES & GRILLADES • MEATS & GRILLS • CARNES & PARILLAS —

Hamburger Maison / Homemade Burger / Hamburguesa Casera 21€ / 12€   

FR Généreux & savoureux – classique ou mini

EN Generous & tasty – classic or mini

ES Generosa & sabrosa – clásica o mini

Gyros Grec au Poulet / Greek Chicken Gyros / Gyros Griego de Pollo 19€ / 10€   

FR Le street-food solaire par excellence

EN The ultimate sunny street food

ES El street food solar por excelencia

Brochettes de Poulet Marinées à la Mode Chypriote / Cypriot-Style Marinated Chicken Skewers /

Brochetas de Pollo Marinado al Estilo Chipriota 22€ / 12€ 

FR Marinées aux épices de Chypre, grillées à la perfection

EN Marinated in Cypriot spices, grilled to perfection

ES Marinadas en especias chipriotas, a la parrilla con todo su sabor

Solomillo de Bœuf / Veal Solomillo / Solomillo de Ternera

[EXCEPTION · PREMIUM · EXCEPCIÓN] 29€

FR Pièce de bœuf d'exception, servi avec frites & salade

EN Exceptional cut, served with fries & salad

ES Pieza de buey excepcional, con patatas & ensalada

Tajine de Bœuf aux Prunes / Beef Tajine with Prunes / Tajine de Ternera con Ciruelas 23€ 

FR Viande fondante avec une sauce aigre-douce parfumée profonde

EN Melt-in-your-mouth meat with a fragrant, deep sweet-and-sour sauce

ES Carne muy tierna con salsa agri dulce perfumada

— PLANCHES • BOARDS • TABLAS —

Planche de Fromages Internationaux / International Cheese Board /

Tabla de Quesos Internacionales 14€  

FR Une sélection de fromages du monde entier, servie avec pain artisanal et condiments

EN A selection of cheeses from around the world, served with artisan bread and condiments

ES Una selección de quesos de todo el mundo, servida con pan artesanal y condimentos

Planche Mixte / Mixed Board / Tabla Mixta 16€  

FR Le meilleur des deux mondes : fromages & charcuteries sélectionnés, pain artisanal et accompagnements

EN The best of both worlds: selected cheeses & charcuterie, artisan bread and accompaniments

ES Lo mejor de ambos mundos: quesos y embutidos seleccionados, pan artesanal y acompañamientos

— SAUCES • SAUCES • SALSAS —

FR Sauce Tomate Fraîche *EN* Fresh Tomato Sauce *ES* Salsa de Tomate Fresca 7€

FR Alioli Maison *EN* House Alioli *ES* Alioli Casero 7€ 

FR Sauce Béarnaise *EN* Béarnaise Sauce *ES* Salsa Bearnesa 8€  

FR Sauce Champignons *EN* Mushroom Sauce *ES* Salsa de Champiñones 8€  

FR Sauce Poivre *EN* Pepper Sauce *ES* Salsa de Pimienta 8€ 

— ACCOMPAGNEMENTS • SIDES • GUARNICIONES —

FR Frites *EN* French Fries *ES* Patatas Fritas 5€

FR Pommes de Terre Citron & Origan *EN* Lemon & Oregano Potatoes *ES* Patatas con Limón & Orégano 5€

FR Riz Naturel *EN* Plain Rice *ES* Arroz Natural 5€

FR Riz Sauce Tomate *EN* Rice with Tomato Sauce *ES* Arroz con Salsa de Tomate 5€

— DESSERTS • DESSERTS • POSTRES —



BAKLAVA

8 €



PORTOKALOPITA

8 €



TARTA TATIN

8 €



HELADOS

1,50 €/BOLA

FR Vanille, Chocolat, Fraise, Sorbet au Citron

EN Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon Sorbet

ES Vainilla, Chocolate, Fresa, Sorbete de Limón



**BOMBÓN DE
FRAMBUESA**

10 €

