

# 'TAKE AWAY'

## PLATS FROIDS

Jambon ibérique et "pan con tomate"	<b>24,5€</b>
Soupe vichyssoise	<b>15€</b>
"Salmorejo" ( gazpacho onctueux)	<b>15€</b>
Anchois	<b>16€</b>
Salade de gambas, avocat, vinaigrette citronnée soja et gingembre	<b>19€</b>
Salade de tomates du pays, ventrèche de thon, oignon et basilic.	<b>15€</b>
Salade César thon et anchois	<b>15€</b>
Tartare de tomate	<b>11€</b>
Tartare de saumon	<b>18,5€</b>
"Ceviche"	<b>17,5€</b>
Steak Tartare	<b>25€</b>

## DESSERTS

Pannacotta	<b>8,5€</b>
Brownie	<b>8,5€</b>
Cheesecake	<b>8,5€</b>

## PLATS CHAUDS

Soupe de poisson	<b>18€</b>
Moules marinières	<b>12€</b>
Palourdes marinières	<b>29€</b>
Calamars à l'andalouse	<b>18,5€</b>
"Croquetas" au jambon	<b>11€</b>
Accras de morue	<b>11€</b>
"Penne Rigate" façon La Taverna del Mar (ail, piment, câpres, tomates, gambas)	<b>16€</b>
Petites sèches, asperges vertes, courgettes et persillade	<b>18€</b>
Poisson du jour au four	<b>SM</b>
"Suquet" de lotte (ragoût typique de la région)	<b>35€</b>
Cassolette de homard "La Taverna"	<b>38€</b>
Paëlla ou "Fideuá"	<b>23€</b>
Sèche, petits pois et boulette de viande	<b>22€</b>
Poulet rôti et langoustine ou homard ou langouste	<b>SM</b>
Lapin à l'escabèche	<b>20€</b>