

RESTAURANT akquana

MENU

AVEC SAUCE ESPINALER

	RATION	MOITIÉ
Olives assaisonnées	3,50	...
Anchois de Cantabrie (ud)	3,75	...
Anchois au vinaigre	9,20	6,20
Salade russe à l'anguille fumée	10,80	7,30
Moules à la vapeur	9,00	6,10

“
Chaque plat est préparé quotidiennement
dans notre cuisine avec des produits
frais et de saison provenant de
fournisseurs locaux.

“ DE PICOTEO ”

	RATION	MOITIÉ
Jambon ibérique D.O. Jabugo	25,20	16,90
Bravas sauce originale	7,60	5,10
Calmar à la andalou	13,80	9,30
Croquettes de jambon (6u)	11,80	6,50
Pieuvre à fair avec socle du trinxat de la Cerdagne	20,40	13,70
Wontons aux crevettes et mayonnaise à la lime (6u)	11,80	8,00
Crevettes Scampis	15,80	10,60
Chips d'artichauts du Prat et fleur de sel	6,80	4,20
Œufs frits avec cecina de León	12,80	8,00
Pain croustillant à la tomate	2,95	

SALADES (à partager... ou pas !)

	RATION	MOITIÉ
Salade tiède de champignons et vinaigrette de framboise	12,80	7,90
Salade de tomates du terroir, ventrèche de thon et ciboule à la pâte d'olives	13,80	7,90
Xató de morue, anchois et olives avec sauce romesco	12,50	6,80
Burrata aux tomates semi-confites et huile de basilic	14,90	...
Salade croquante d'avocat, saumon, ricotta et sauce yaourt	14,50	7,90

CUISINE SANS FRONTIÈRES À PARTAGER

	RATION
Cannelloni de crevettes à la thaïlandaise	16,90
Fondue de Brie au four et miel aux herbes aromatiques	13,80
Houmous aux aubergines et yaourt servi avec papadum	11,40
Quesadillas poulet, avocat et fromage frais avec une touche épicée	12,80
Tartare de thon rouge avec avocat, agrumes, pousses tendres et sauce ponzu	19,60
Raviolis de champignons avec crème truffée aux cèpes	16,80

RIZ&Co

Riz "A banda" aux seiches et écrevisses	21,60
Riz "Parellada" aux calamars, lapin et saucisses	21,00
Fideua de mer et de montagne avec saucisses et artichauts	18,50
Riz à l'anguille fumée et poulpe	23,40
Riz crémeux aux champignons et artichauts	19,50

Minimum 2 personnes. Prix par personne.

POISSON CÔTIER

Turbot à la manière traditionnelle de Bilbao, avec légumes cuits au four	23,00
Cabillaud au four avec trinxat de patates douces et cansalada	19,50
Suquet (bouillabaisse) de lotte et gambon écarlate	22,50
Tataki de thon rouge avec "all i oli" et aubergines rôties	21,80

DES VIANDES À POINT

Filet de bœuf au beurre épicé et pomme de terre "al caliu"	22,40
Entrecôte de boeuf grillée decoupes au chimichurri et pomme de terre rôtie	19,40
Double "Quart de livre" au fromage, lardons et oignons confits	15,40
Fricandeau de cerf au champignons	18,50
Ragoût de pieds de porc, artichaut et gambon écarlate	22,80

DESSERTS

Gâteau au fromage (cheesecake)	6,10
Crème catalane aux fruits de la passion et framboises	6,10
Obsession pour le chocolat	6,60
Tiramisu cacao et gelée d'amaretto	6,10
Coupe de fruits à l'émulsion d'agrumes	5,80
Glaces et sorbets à votre goût	5,80
Panchineta au caramel salé et butterscotch	6,10

POUR LES PLUS PETITS

Super burger avec ou sans fromage et frites	8,50
Poisson et frite	9,50
Doigts de poulet maison	10,40
Macaroni bolognaise	8,20
Quesadilla jambon fromage avec salade	7,70



Ici vous
trouverez
Informations
sur les
allergènes.