



Atalaia

@HOTELATALAIA



HORS D'OEUVRE/STARTERS

Jambon cru Ibérique avec pain, tomate et huile d'olive

Iberic ham with our bread, tomato and olive oil

20,00€

Foie froid aux pommes et ananas

Cold Foie with apples and pineapple

18,00€

Classiques croustillants aux crevettes

Our classic crunchy prawn

15,00€

Soupe de poisson "Arrantzale"

Fisherman's fish soup

15,00€

Tartare de saumon et d'avocat

Salmon and avocado tartar

16,00€

Palourdes à la sauce verte

Clams in green sauce

22,00€

Gousset et calmars sautés

Sauteed pods and squids

15,00€

Crevettes grillés

Grilled prawns

14,00€

Cœurs aux poireaux et pétoncles frits

Hearts with refried leeks and scallops

15,00€

PLAT PRINCIPAL/MAIN DISH

Morue au poivre

Peppered codfish

20,00€

Barbillons panés

Hake cheeks in batter

22,00€

Araignée de mer au four

Baked Crab

20,00€

Merlu avec barbillons et palourdes

Hake with his cheeks and clams

22,00€

Queue de vache

Cow's tail

17,00€

Surlonge au grillé foie et sauce au Porto

Sirloin with grilled foie and Port sauce

22,00€

Tripes et Museau

Tripe and Snout

16,00€

Côtelette de vache

Cow Chop

39,00€/kg

NOS BONBONS OUR SWEET Prix, price 7,50€

Framboises à la crème anglaise

Raspberries with custard

Gâteau Basque

Basque cake

Caillé au tuiles

Curd roof tiles

Pâte feuilletée à la crème

Cream and cream puff pastry

Ananas laminé avec sa crème glacée

Laminated pineapple with its ice cream

Gâteau à la truffe blanche et noire

White and black truffle cake

ÉCOSSAIS SCOTTISH 8,00€

IRLANDAIS IRISH 8,00€