

Appetisers / À grignoter

Toasted bread with tomato (unit)	2.00
Pain de campagne à la tomate (unité)	
<i>Pan de payés tostado con tomate (unidad)</i>	
Mini cod, tomato and onion esqueixada.....	3.95
Mini esqueixada de cabillaud	
<i>Mini esqueixada de bacalao</i>	
Padrón peppers with black Hawaiian sea salt	4.50
Poivrons de <i>Padrón</i> au sel noir d'Hawaï	
<i>Pimientos de Padrón con sal negra de Hawái</i>	
Spicy chicken strips with tartar sauce.....	7.50
Émincés de poulet légèrement piquants, sauce tartare	
<i>Rabas de pollo picantes con salsa tártara</i>	
Spicy brava potatoes with hot sauce	4.15
Pommes de terre et sauce "brava"	
<i>Patatas con salsa "brava"</i>	
Tuna ceviche with teriyaki sauce	12.95
Ceviche de thon, sauce Teriyaki	
<i>Ceviche de atún con salsa teriyaki</i>	
Chargrilled king prawns.....	8.50
Grosses gambas braisées	
<i>Gambas langostíneras a la brasa</i>	
Mini pheasant cannelloni with white truffle cream sauce and Parmesan cheese shavings	5.50
Mini cannelloni de faisán à la crème de truffe blanche et éclats de parmesan	
<i>Mini canelón de faisán a la crema de trufa blanca con escamas de parmesano</i>	
Terrine of traditional hummus with toast.....	3.85
Terrine d'houmous traditionnel et toasts	
<i>Terrina de hummus tradicional con tostaditas</i>	
Andalusian style battered cuttlefish in a cone.....	7.50
Cornet de petits calamars à l'andalouse	
<i>Cucurucho de chipirones a la andaluza</i>	
Chargrilled provolone cheese with Menorca spiced sausage	8.50
Provolone braisé et <i>sobrassada</i> de Minorque	
<i>Provolone a la brasa con sobrasada de Menorca</i>	
Cheese selection with quince jelly	7.95
Assortiment de fromages et coïng	
<i>Tabla de quesos variados y membrillo</i>	
Portion of Iberian ham (50gr)	7.95
Tapa de jambon ibérique (50gr)	
<i>Tapa de jamón ibérico (50gr)</i>	
Andalusian style battered squid rings.....	7.50
Anneaux de calamar frits à l'andalouse	
<i>Anillas de calamar fritas a la andaluza</i>	

Croquettes / Les Croquettes

<i>Carn d'olla</i> (stewed meat) croquettes (5 units)....	6.95
<i>Croquettes à la "viande de pot-au-feu" (5 pièces)</i> <i>Croquetas de "carn d'olla" (5 unidades)</i>	
Iberian ham croquettes (5 units)	8.85
<i>Croquettes au jambon ibérique (5 pièces)</i> <i>Croquetas de jamón ibérico (5 unidades)</i>	
Cuttlefish croquettes with aioli (5 units)	8.85
<i>Croquettes d'encornets et aioli (5 unités)</i> <i>Croquetas de chipirones con alioli (5 unidades)</i>	
Goats cheese and aubergine croquettes with a tomato preserve (5 units)	7.95
<i>Croquettes de fromage de chèvre et aubergines,</i> <i>confiture aux tomates (5 unités)</i> <i>Croquetas de queso de cabra y berenjena con</i> <i>mermelada de tomate (5 unidades)</i>	
Mushroom and Iberian rib croquettes (5 units) ...	7.95
<i>Croquettes aux cèpes et aux côtes ibériques (5 unités)</i> <i>Croquetas de ceps y castilla ibérica (5 unidades)</i>	

Free-range eggs / Œufs fermiers

Broken fried eggs with chips and Iberian ham	8.90
<i>Œufs sur le plat, pommes de terre frites et jambon ibérique</i> <i>Huevos estrellados con patatas fritas y jamón ibérico</i>	
Broken fried eggs with chips and "brava" sauce .	7.50
<i>Œufs sur le plat, pommes frites et sauce "brava"</i> <i>Huevos estrellados con patatas fritas y salsa "brava"</i>	
Truffled fried eggs with chips and duck liver	9.95
<i>Œufs à la truffe, pommes de terre et foie de canard</i> <i>Huevos trufados con patatas e hígado de pato</i>	
Scrambled eggs, baby eels and prawns with garlic ..	10.95
<i>Œufs brouillés, civelles et gambas à l'ail</i> <i>Huevos revueltos con gulas y gambas al ajillo</i>	
Eggs cooked at a low temperature with artichokes and Iberian ham	10.95
<i>Œufs cuits à basse température, artichauts et jambon ibérique</i> <i>Huevos cocidos a baja temperatura con sus alcachofas y jamón</i> <i>ibérico</i>	

Montaditos

Grilled peppers, onion and aubergine with anchovies and olive paste.....	3.95
<i>Escalivada</i> (légumes braisés), anchois et tapenade <i>Escalivada con anchoas y olivada</i>	
Baked artichoke with goats cheese, ham and tomato confit	5.50
<i>Artichauts au four, fromage de chèvre, jambon et tomates confites</i> <i>Alcachofa al horno con queso de cabra, jamón y su tomate confitado</i>	
Iberian ham and truffled brie	3.95
<i>Jambon ibérique et brie truffé</i> <i>Jamón ibérico y brie trufado</i>	
Truffled brie with caramelised onion	3.95
<i>Brie truffé et oignons caramélisés</i> <i>Brie trufado con cebolla caramelizada</i>	
Gorgonzola cheese and walnuts	3.95
<i>Gorgonzola et noix</i> <i>Queso gorgonzola y nueces</i>	
Majorcan spice sausage paste with Brie.....	3.95
<i>Sobrasada de Majorque et Brie</i> <i>Sobrasada de Mallorca con queso brie</i>	
Mini hamburger with onion confit and brie	4.50
<i>Mini hamburger, confit d'oignons et brie</i> <i>Mini hamburguesa con cebolla confitada y queso brie</i>	
Steak tartar with truffle aroma	5.95
<i>Steak tartare à l'arôme de truffe</i> <i>Steak tartar al perfume de trufa</i>	
Duck liver with onion confit and roasted apple.....	5.95
<i>Foie de canard aux oignons confits et pomme au four</i> <i>Foie de pato con cebolla confitada y manzana asada</i>	

Seasonal Menu / Menu de saison

The menu includes a "starter" or "free-range egg" dish, main course (or pizza), dessert (or coffee, if you prefer) and a drink (water, soft drink, Ilda's craft beer, wine or cava).

Le menu est composé d'une "entrée" ou d'"œufs fermiers", d'un plat de résistance ou d'une pizza, d'un dessert (qui peut être remplacé par un café) et d'une boisson (eau, rafraîchissement, bière artisanale Ilda's, vin ou cava).

€25.95 (VAT incl.)



Starters / Entrées

Warm wild mushroom salad in brine with Iberian ham and Manchego cheese shavings 9.50 <i>Salade tiède de champignons en escabeche, jambon ibérique et éclats de fromage de La Mancha</i> <i>Ensalada tibia de setas en escabeche suave con jamón ibérico y escamas de queso manchego</i>	Cream of lobster soup with prawns and vegetables..9.90 <i>Velouté au homard, gambas et petits légumes</i> <i>Crema de bogavante con gambas y verduras</i>
Tuna belly salad with anchovies and olive paste ..8.50 <i>Salade de ventrèche de thon, anchois et tapenade</i> <i>Ensalada con ventresca de atún, anchoas y olivada</i>	Aubergine and oyster mushroom Moussaka au gratin with bechamel sauce9.50 <i>Moussaka aux aubergines et aux pleurotes, gratinée à la béchamel</i> <i>Musaka de berenjenas y gírgolas gratinada con bechamel</i>
Hawaiian Poke Bowl with marinated tuna and salmon served with our own home-grown vegetables.. 11.85 <i>Poke Bowl hawaïen au thon et au saumon marinés, légumes du potager</i> <i>Poke Bowl hawaiano de atún y salmón marinados con verduras del huerto</i>	Catalan spinach and cod crepe with a honey cream sauce8.50 <i>Crêpe aux épinards à la catalane, cabillaud au miel</i> <i>Crepe de espinacas a la catalana y bacalao a la crema de miel</i>
Cod and tomato tartar with spring onion julienne strips and salad8.50 <i>Tartare de cabillaud, tomate, julienne d'oignons et laitue</i> <i>Tartar de bacalao y tomate con juliana de cebolleta y ensalada</i>	Sautéed artichokes and mushrooms with Iberian ham and langoustines10.98 <i>Artichauts et champignons sautés au jambon ibérique et aux grosses crevettes</i> <i>Alcachofas y champiñones salteados con jamón ibérico y langostinos</i>
Langoustine cocktail with avocado, cucumber, radish and red onion marinated in lime juice.....10.90 <i>Cocktails de grosses crevettes, avocat, concombre, radis et oignon rouge macéré au citron vert</i> <i>Cóctel de langostinos con aguacate, pepino, rábanos y cebolla roja macerado en zumo de lima</i>	Garden box of mushrooms sautéed with spring garlic, traditional Catalan sausage and fried egg.....9.95 <i>Jardinière de champignons sautés aux aillets, saucisse de campagne et œuf sur le plat</i> <i>Jardineria de setas salteadas con ajos tiernos, butifarra de perol y huevo frito</i>
Smoked salmon tartare with mango and avocado. 11.95 <i>Tartare de saumon fumé, mangue et avocat</i> <i>Tartar de salmón ahumado con mango y aguacate</i>	Pheasant cannelloni with a white truffle cream sauce .9.95 <i>Cannelloni de faisán à la crème de truffe blanche</i> <i>Canelón de faisán a la crema de trufa blanca</i>
Creamy burrata with rocket, sundried tomatoes, black olives and fresh basil oil..... 9.50 <i>Burrata crémeuse, roquette, tomates sèches, olives aragonaises et huile au basilic frais</i> <i>Burrata cremosa con rúcula, tomates secos, aceitunas aragonesas y aceite de albahaca fresca</i>	King prawn and scallop tortelloni with a sea urchin creamy sauce9.95 <i>Tortelloni aux grosses crevettes, crème d'oursins</i> <i>Tortelloni de langostinos y vieiras a la crema de erizos de mar</i>
Our home-grown grilled vegetables with romesco sauce8.90 <i>Nos légumes grillés, sauce romesco</i> <i>Nuestras verduras a la plancha con salsa romesco</i>	Black risotto with cuttlefish and pesto9.95 <i>Risotto noir à la seiche et au pesto</i> <i>Risotto negro con sepia y pesto</i>
Grilled green asparagus with romesco sauce and parmesan shavings.....8.90 <i>Asperges vertes grillées, sauce romesco et éclats de parmesan</i> <i>Espárragos verdes a la plancha con romescada y escamas de parmesano</i>	Truffle and ham risotto9.95 <i>Risotto à la truffe et au jambon</i> <i>Risotto de trufa y jamón</i>
	Squid and artichoke risotto9.95 <i>Risotto aux calamars et aux artichauts</i> <i>Risotto de calamar i alcachofas</i>

Main dishes / Plats consistants

Fish / Poisson

Grilled squid with garlic,
parsley and wok-sautéed vegetables 13.50
Calamars grillés à l'ail et au persil accompagnés de
petits légumes sautés au wok
*Calamares a la plancha con ajo y perejil y salteado de
verduritas al wok*

Grilled fresh salmon with
green asparagus and romesco sauce 13.50
Saumon frais grillé, asperges vertes et romesco
Salmón fresco a la plancha con espárragos verdes y romesco

Grilled tuna belly with teriyaki sauce 14.50
Ventrèche de thon grillée, sauce teriyaki
Ventresca de atún a la plancha con salsa teriyaki

Traditional Donostia style hake 14.50
Colin mode Donosti
Merluza a la donostiarra

Oven baked cod loin with
tomato confit au gratin with aioli 15.50
Échine de cabillaud au four aux tomates confites,
le tout gratiné à l'aioli
*Lomo de bacalao al horno con tomate confitado y
gratinado con alioli*

Traditional Galician octopus with paprika cannelloni . 13.50
Cannellonis de poulpe à la galicienne
Canelones de pulpo a la gallega

Baked tail of monkfish in a white wine sauce 16.50
Queue de lotte au four, sauce marinière
Colita de rape al horno con salsa marinera

Meat / Viande

Grilled free-range chicken brochette with
curry sauce and chargrilled potato 10.95
Brochette de poulet fermier grillé,
sauce au curry et pomme de terre en chemise
*Brocheta de pollo de corral a la brasa con
salsa de curry y patata al caliu*

Grilled acorn-fed *secreto ibérico* with
chargrilled potato and Padrón spicy peppers 14.95
Secret de porc ibérique grillé,
pomme de terre en chemise et poivron du Padrón
*Secreto ibérico de bellota a la brasa con
patata al caliu y pimiento de Padrón*

Diced beef and foie gras with onion and port confit .. 12.95
Dés de veau, foie gras et oignons confits au Porto
Dados de ternera y foie gras con cebolla confitada al oporto

Grilled Iberian sirloin with
foie gras sauce on a bed of green tagliatelle 13.75
Aloyau ibérique grillé sauce au foie sur un lit de tagliatelles vertes
*Solomillo de ibérico a la brasa con salsa de foie sobre
un lecho de tagliatelles verdes*

Grilled lamb ribs and chops 13.75
Côtes d'agneau grillées
Costillas y michanas de cordero a la brasa

Grilled beef entrecote (250 gr) 16.75
Entrecôte de veau grillée (250 gr)
Entrecot de ternera a la brasa (250 gr)

Steak tartare with foie shavings
(+€3 with the "Seasonal menu") 17.90
Steak tartare de veau aux éclats de foie
(+3€ dans le "Menu de saison")
*Steak tártaro de ternera con virutas de foie
(+3€ en el "Menú de temporada")*

Oven-roasted duck confit à l'orange 14.95
Confit de canard rôti au four, sauce à l'orange
Confit de pato asado al horno con salsa de naranja

Chargrilled burgers / Hamburgers à la braise

"Ilda's" beef burger with onion confit and melted brie 13.99
Hamburger "Ilda's" d'aloyau de veau, confit d'oignons et brie fondu
Hamburguesa "Ilda's" de solomillo de ternera con cebolla confitada y queso brie fundido

"Ros" beef burger with tomato confit, goats cheese and rocket 13.99
Hamburger "Ros" d'aloyau de veau, tomate confite, fromage de chèvre et roquette
Hamburguesa "Ros" de solomillo de ternera con tomate confitado, queso de cabra y rúcula

"Torr" beef burger with bacon, tomato, cheddar cheese and tartar sauce 13.99
Hamburger "Torr" d'aloyau de veau, bacon, tomate, cheddar et sauce tartare
Hamburguesa "Torr" de solomillo de ternera con beicon, tomate, queso cheddar y salsa tártara

"Clot" beef burger with onion, tomato, mixed leaves, gherkins and cheddar cheese 13.99
Hamburger "Clot" d'aloyau de veau, oignon, tomate, mesclun, cornichon et cheddar
Hamburguesa "Clot" de solomillo de ternera con cebolla, tomate, mesclun, pepinillo y queso cheddar

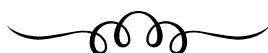
"Mat" beef burger served on a plate with onion confit and foie gras 14.99
Hamburger "Mat" d'aloyau de veau sur l'assiette, confit d'oignons et foie
Hamburguesa "Mat" de solomillo de ternera al plato con cebolla confitada y foie

Pizzas

Pizza Matilda (tomato, courgette, leek, goats cheese, oregano and mozzarella)	12.95
<i>Pizza Matilda (tomate, courgettes, poireaux, fromage de chèvre, origan et mozzarella)</i>	
<i>Pizza Matilda (tomate, calabacín, puerro, queso de cabra, orégano y mozzarella)</i>	
Pizza Clotilda (fresh spinach, goats cheese, walnuts, honey, mozzarella, tomato and oregano).....	12.95
<i>Pizza Clotilda (épinards frais, fromage de chèvre, noix, miel, mozzarella, tomate et origan)</i>	
<i>Pizza Clotilda (espinacas frescas, queso de cabra, nueces, miel, mozzarella, tomate y orégano)</i>	
Pizza Gilda (grilled aubergine, pepper and onion escalivada, tuna, anchovies, mozzarella, tomato and oregano)..	12.95
<i>Pizza Gilda (escalivada, thon, anchois, mozzarella, tomate et origan)</i>	
<i>Pizza Gilda (escalivada, atún, anchoas, mozzarella, tomate y orégano)</i>	
Pizza Ilda's (fresh tomato, mozzarella, rocket, Iberian ham, parmesan shavings and oregano)	12.95
<i>Pizza Ilda's (tomate nature, mozzarella, roquette, jambon ibérique, éclats de parmesan et origan)</i>	
<i>Pizza Ilda's (tomate natural, mozzarella, rúcula, jamón ibérico, escamas de parmesano y orégano)</i>	
Pizza Xarlot (tomato, pineapple, ham, mozzarella and oregano).....	12.95
<i>Pizza Xarlot (tomate, ananas, jambon d'York, mozzarella et origan)</i>	
<i>Pizza Xarlot (tomate, piña, jamón dulce, mozzarella y orégano)</i>	
Pizza 4 seasons (tomato, mushrooms, onion, ham, oregano and mozzarella)	12.95
<i>Pizza 4 saisons (tomate, champignons, oignons, jambon d'York, origan et mozzarella)</i>	
<i>Pizza 4 estaciones (tomate, champiñones, cebolla, jamón York, orégano y mozzarella)</i>	
Pizza 4 cheese (tomato, mozzarella, roquefort, parmesan, gorgonzola and oregano)	12.95
<i>Pizza 4 fromages (tomate, mozzarella, roquefort, parmesan, gorgonzola et origan)</i>	
<i>Pizza 4 quesos (tomate, mozzarella, roquefort, parmesano, gorgonzola y orégano)</i>	
Truffled pizza (tomato, mozzarella, truffle cream, fried egg and oregano)	12.95
<i>Pizza Truffée (tomate, mozzarella, crème de truffe, œuf sur le plat et origan)</i>	
<i>Pizza Trufada (tomate, mozzarella, crema de trufa, huevo frito y orégano)</i>	

Pizzas included as main course in the seasonal menu.

Pizzas comprises comme plat consistant dans le Menu de saison.



Children's menu / Menu enfant

Up to 12 years old / Jusqu'à 12 ans: €6.95

DISH / PLATO

Bolognese macaroni with croquettes and chips
 Macaronis à la bolognaise, croquettes et pommes de terre frites
Macarrones a la boloñesa con croquetas y patatas fritas

Andalusian style battered squid rings with chips
 Anneaux de calamars à l'andalouse, pommes frites
Anillas de calamar a la andaluza con patatas fritas

INCLUDES / INCLUYE

Bread, still water or a soft drink
 Pain, eau minérale ou rafraîchissement
Pan, agua natural o refresco

*Any changes requested will lead to an increase in the price.
 Tout changement entraînera une augmentation de prix.*

DESSERTS

Fresh banana
 Banane naturelle
Plátano natural

Natural yoghurt
 Yaourt naturel
Yogurt natural

Danonino

Desserts

Catalan crème brûlée	4.25
Crème brûlée <i>Crema catalana</i>	
Homemade coconut pudding with cream	4.25
Flan maison à la noix de coco, crème chantilly <i>Flan de coco casero con nata</i>	
Homemade cheesecake with raspberry coulis	4.50
Gâteau au fromage maison et coulis de framboises <i>Tarta de queso de la casa con coulis de frambuesa</i>	
Lime and orange mousse	4.25
Mousse au citron vert et à l'orange <i>Mousse de lima y naranja</i>	
Mató with fig jam and walnuts	4.15
Faiselle, confiture aux figes et noix <i>Mató con mermelada de higos y nueces</i>	
Chocolate sacher-torte	4.15
Gâteau Sacher <i>Tarta Sacher</i>	
Cream of mango with yogurt, violet jam and a crunchy almond topping	4.15
Crème de mangue, yaourt, confiture aux violettes et croquants aux amandes <i>Crema de mango con yogurt, confitura de violetas y crocanti de almendras</i>	
Chocolate coulant	4.90
Coulant au chocolat <i>Coulant de chocolate</i>	
Pineapple brochette with crème brûlée, chocolate and almonds	4.85
Brochette d'ananas nature, crème brûlée, chocolat et amandes <i>Brocheta de piña natural con crema quemada, chocolate y almendras</i>	
Our own tiramisu	4.80
Notre tiramisú artisanal <i>Nuestro tiramisú artesano</i>	
Baked apple crepe with toffee sauce	4.15
Crêpes aux pommes au four, sauce toffee <i>Crepe de manzana asada con salsa toffee</i>	

Ice Creams and Sorbets / Glaces et Sorbets

Lemon sorbet	3.95	Jijona turrón ice cream	3.95
Sorbet au citron <i>Sorbete de limón</i>		Glace au nougat de Jijona <i>Helado de turrón de Jijona</i>	
Mojito sorbet.....	3.95	Vanilla ice cream with melted chocolate and a crunchy almond topping	3.95
Sorbet au Mojito <i>Sorbete de Mojito</i>		Glace à la vanille, chocolat fondant et croquants aux amandes <i>Helado de vainilla con chocolate fondant y crocanti de almendras</i>	
Mandarin sorbet	3.95	Baileys ice cream with espresso coffee	4.30
Sorbet à la mandarine <i>Sorbete de mandarina</i>		Glace au Baileys et café expresso <i>Helado de Baileys con café expreso</i>	
Ferrero Rocher ice cream	3.95		
Glace aux Ferrero Rocher <i>Helado de Ferrero Rocher</i>			
Pistachio ice cream	3.95		
Glace à la pistache <i>Helado de pistacho</i>			