

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>	
Grilled octopus leg with mashed potatoes and oyster mushrooms.....	14.98
Tentacule de poulpe à la braise, purée de pommes de terre et champignons	
<i>Pata de pulpo a la brasa con puré de patatas y setas</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>	
Grilled nachos "machos" (cheddar cheese, hamburger with wild asparagus, guacamole and Jalapeño peppers) ..	9.95
« Nachos machos » à la braise (nachos, Cheddar, hamburger émietté, guacamole et piments)	
<i>Nachos machos a la brasa (nachos, cheddar, hamburguesa esparracada, guacamole y jalapeño)</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>	
Deep- fried potatoes sautéed with fresh Jaen chorizo and garlic mayonnaise.....	5.50
Pommes de terre « bravas » sautées au chorizo frais de Jaen et aioli	
<i>Patatas bravas salteadas con chorizo fresco de Jaen y alioli</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>	
Oxtail croquettes (5 pieces).....	8.85
<i>Croquettes de queue de taureau (5 unités)</i> <i>Croquetas de rabo de torro (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 costilla 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>	
Artichoke omelette with mushrooms and spring onions.....	8.90
<i>Omelette aux artichauts, aux champignons et aux aillets</i> <i>Tortilla de alcachofas con champiñones y ajos tiernos</i>	

Montaditos

Grilled peppers, onion and aubergine with anchovies and olive paste.....	3.95
<i>Escalivada (légumes braisés), anchois et tapenade</i> <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>	
Tuna tartar with avocado	5.95
<i>Tartare de thon et d'avocat</i> <i>Tartar de atún con aguacate</i>	
Beef loin sandwich.....	5.95
<i>« Pepito » de veau</i> <i>Pepito de ternera</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>	
Beef steak tartar	5.95
<i>Steak tartare de veau</i> <i>Steak tartar de ternera</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 Salade tiède de champignons en escabèche, jambon ibérique et éclats de fromage de La Mancha <i>Ensalada tibia de setas en escabeche suave con jamón ibérico y escamas de queso manchego</i>	Aubergine and oyster mushroom Moussaka au gratin with bechamel sauce 9.50 Moussaka aux aubergines et aux pleurotes, gratinée à la béchamel <i>Musaka de berenjenas y gírgolas gratinada con bechamel</i>
Tuna belly salad with anchovies and olive paste .. 8.50 Salade de ventrèche de thon, anchois et tapenade <i>Ensalada con ventresca de atún, anchoas y olivada</i>	Catalan spinach and cod crepe with a honey cream sauce 8.50 Crêpe aux épinards à la catalane, cabillaud au miel <i>Crepe de espinacas a la catalana y bacalao a la crema de miel</i>
Pokebowl: marinated tuna and salmon with garden vegetables (Hawaiian salad) 11.85 Poke Bowl hawaïen de thon et de saumon marinés et légumes du potager (salade hawaïenne) <i>Poke Bowl hawaiano de atún y salmón marinados con verduras del huerto (Ensalada hawaiana)</i>	Sautéed artichokes and mushrooms with Iberian ham and langoustines 10.98 Artichauts et champignons sautés au jambon ibérique et aux grosses crevettes <i>Alcachofas y champiñones salteados con jamón ibérico y langostinos</i>
Andalusian gazpacho with small vegetable chunks and croutons 7.50 Gaspacho andalou, petits morceaux d'oignons et de poivrons, croûtons <i>Gaspacho andaluz con tropezones y picatostes</i>	Green asparagus timbale with grilled oyster and button mushrooms 9.90 Timbale d'asperges vertes, pleurotes et champignons à la braise <i>Timbal de espárragos verdes con gírgolas y champiñones hechos a la brasa</i>
Mango and raspberry gazpacho 9.50 Gaspacho de mangue et framboises <i>Gaspacho de mango y frambuesa</i>	Pheasant cannelloni with a white truffle cream sauce . 9.95 Cannelloni de faisán à la crème de truffe blanche <i>Canelón de faisán a la crema de trufa blanca</i>
Shrimp ceviche with passion fruit and male plantain chips 13.80 Ceviche de gambas, fruits de la passion et chips de banane plantain <i>Ceviche de gambas con maracuyá i chips de plátano macho</i>	King prawn and scallop tortelloni with a sea urchin creamy sauce 9.95 Tortelloni aux grosses crevettes, crème d'oursins <i>Tortelloni de langostinos y vieiras a la crema de erizos de mar</i>
Creamy burrata with rocket, sundried tomatoes, black olives and fresh basil oil 9.50 Burrata crémeuse, roquette, tomates sèches, olives aragonaises et huile au basilic frais <i>Burrata cremosa con rúcula, tomates secos, aceitunas aragonesas y aceite de albahaca fresca</i>	Oxtail risotto with cep mushrooms 9.95 Risotto à la queue de taureau et aux cèpes <i>Risotto de rabo de toro con ceps</i>
Our home-grown grilled vegetables with romesco sauce 8.90 Nos légumes grillés, sauce romesco <i>Nuestras verduras a la plancha con salsa romesco</i>	Cod risotto with "pil-pil" apple 9.95 Risotto au cabillaud et aux pommes pil-pil <i>Risotto de bacalao con manzana al pil-pil</i>
Teriyaki marinated tuna timbale with avocado and toasted sesame 12.95 Timbale de thon mariné dans de la sauce Teriyaki, avocat et sésame grillé <i>Timbal de atún marinado en teriyaki con aguacate i sésamo asado</i>	Pear risotto with creamy mascarpone and gorgonzola 9.95 Risotto aux poires, crème de Mascarpone et Gorgonzola <i>Risotto de pera con cremoso de mascarpone y gorgonzola</i>
Prawn carpaccio with avocado and lime sauce.. 11.80 Carpaccio de grosses crevettes, avocat et citron vert <i>Carpaccio de langostinos con aguacate y lima</i>	Artichoke blossoms with slow-simmered boiled eggs and Iberian ham shavings 12.85 Fleurs d'artichauts, œuf cuit à basse température et éclats de jambon ibérique <i>Flores de alcachofas con huevo cocido a baja temperatura y virutas de jamón ibérico</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
*Ventrière 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*
- Tuna tataki with Pedro Ximenez (sherry)
caramelised onion and crunchy sunflower seeds.... 17.99
*Tataki de thon, oignons caramélisés au
Pedro Jiménez et graines de tournesol croustillantes
Tataki de atún con cebolla caramelizada al
Pedro Ximenes y pipas crujiertes*
- Baked tail of monkfish in a white wine sauce 16.50
*Queue de lotte au four, sauce marinère
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 pimienta 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 17.90
*Steak tartare de veau aux éclats de foie
Steak tártaro de ternera con virutas de foie*
- 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*
- 1 kg of grilled beef steak "Los Pirineos"
(seasonal menu, for 2 people) 39.90
*Côte de bœuf des Pyrénées d'1 kg à la braise
(dans le menu de saison pour 2 personnes)
Chuletón de ternera de "Los Pirineos" de 1 kg a la brasa
(en el menú de temporada para 2 personas)*

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

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

DESSERTS

- Fresh banana
 Banane naturelle
Plátano natural
- Natural yoghurt
 Yaourt naturel
Yogurt natural
- Danonino

Any changes requested will lead to an increase in the price.

Tout changement entraînera une augmentation de prix.

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
Faisselle, confiture aux figues et noix <i>Mató con mermelada de higos y nueces</i>	
Almond biscuit with praline and chocolate fondant	4.15
Biscuit praliné aux amandes et chocolat fondant <i>Biscuit con praliné de almendras con chocolate fondant</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>	
Apple tart Tatin with mascarpone ice-cream	6.50
Tatin de pommes et glace au Mascarpone <i>Tatin de manzana con helado de mascarpone</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	Banana ice-cream with pecan nuts and caramel ..	4.50
Glace aux Ferrero Rocher <i>Helado de Ferrero Rocher</i>		Glace à la banane et aux noix de Pécan, sauce caramel <i>Helado de plátano con nueces Pecán con caramelo</i>	
Cactus and lime sorbet	3.95		
Sorbet au cactus et au citron vert <i>Sorbete de cactus con lima</i>			