

MENU "MY WAY" 14 - 17 avril de 2026

Nous prenons soin de vous ! Une cuisine réelle et saine !

2 ENTRÉES (1 FROID + 1 CHAUD) + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES FROIDS À CHOISIR

Epaule ibérique (Suppl. 1,00€)

Carpaccio de crevettes avec mayonnaise maison et asperges (Suppl. 2,00€)

Salmorejo de Cordoue, copeaux de jambon et œuf

Crevettes cuites avec sauce tartare

ENTRÉES CHAUDS À CHOISIR

Coquilles Saint-Jacques à la meunière à pickles (Suppl. 2,00€)

Couteaux grillés (Suppl. 1,00€)

Moules galiciennes à la sauce marinara

Crevettes sautées au wok avec légumes

1 PLAT À CHOISIR PARMIS :

Viandes

Entrecôte de veau grillée avec pommes de terre rôties

Filet de veau sauce au porto et légumes
(Suppl. 5,00 €)

Fruits de mer

Langoustines façon Ferrol (Suppl. 2,50€)

Gambas grillées (Suppl. 5,00€)

Riz (Min. 2 Personnes)

Paella « del Senyoret »

Riz au lapin, aux escargots et aux légumes
(Suppl. 2,50€)

Poissons

Daurade au four (Suppl. 4,00 €)

Tataki de thon rouge au sésame noir et guacamole (Suppl. 4,00 €)

Morue, petits pois, tripes de morue

Calamars grillés, pommes de terre, ail et persil

La cuisine du patron

Merlu à la sauce verte, palourdes et artichauts

DESSERTS

Cheesecake à la croûte croustillante

Soupe de fruits des bois à la glace vanille

Carpaccio d'ananas à la glace coco et aux pistaches

Sorbet citron au cava

Prix par personne (hors boissons) 30,00 € TVA comprise

***Sur notre site www.elcangrejoloco.com vous pouvez consulter le menu My Way pour chaque jour

Pain sans gluten : 2,50€ par personne.