

Starters / Pour commencer

Tomato, goat's cheese and pesto salad <i>Salade de tomates, fromage de chèvre et pesto</i>	 	10,50 €
House green salad <i>Salade verte maison</i>		8,00 €
Traditional gazpacho <i>Gaspacho traditionnel</i>		7,50 €
Home-made Patatas Bravas <i>Pommes de terre patatas bravas maison</i>		5,50 €
■ Hand-made chicken croquettes <i>Croquettes de poulet artisanales</i>	  	8,50 €
Grilled vegetable "escalivada" with anchovies, goat's cheese and olive paste on a pastry base <i>Coca (sorte de galette) à l'escalivada (légumes grillés) avec des anchois, du fromage de chèvre et de la tapenade</i>	 	8,50 €
Marinated salmon tartare with avocado and lychees cream <i>Tartare de saumon mariné à la crème d'avocat et de litchis</i>	  	12,00 €
Anchovies with "pa de coca" bread and tomato <i>Anchois avec du pain de coca à la tomate</i>	 	8,50 €
Fried fresh anchovies <i>Friture d'anchois frais</i>	 	8,00 €
Battered squid rings <i>Calmars à la romaine «faits maison»</i>	  	15,00 €
Squid fried in flour <i>Calamars à l'andalouse</i>	 	14,50 €
Our mussels in marinera sauce <i>Nos moules à la marinère</i>		12,20 €
Steamed mussels <i>Moules à la vapeur</i>		10,00 €
Galician-style octopus with la Vera paprika <i>Poulpe à la galicienne au piment de la Vera</i>		17,50 €
■ Grilled vegetables with romesco sauce <i>Grillade de légumes à la sauce romesco</i>	 	10,00 €
Ibérico shoulder ham with "pa de coca" bread and tomato <i>Palette ibérique et pain de coca à la tomate</i>		9,00 €





















Dishes marked with ■ can be cooked with gluten free ingredients. We have gluten free bread. Ask for it to the waiter.

Les plats signalés par le signe ■ peuvent être adaptés pour les personnes allergiques au gluten. Demandez au serveur.

i Restaurant Albamar can't guarantee the absence of traces of other allergenic components and/or cause of food intolerances not contained as ingredients of the dish. If you are allergic and/or intolerant to any component, please notify it the staff for more information.









Le Restaurant Albamar ne peut pas garantir l'absence de traces d'autres composants allergènes et les intolérances alimentaires de cause ne figurent pas comme ingrédients du plat. Si vous êtes allergique et/ou intolérants à un composant. S'il vous plaît aviser le personnel pour plus d'informations.

Pasta and Rice Dishes / Pâtes et plats de riz





Tagliatelle with tomato, basil, black olive and anchovy sauce <i>Tagliatelles au coulis de tomate, basilic, tapenade, pesto et anchois</i>	  	10,50 €
Black Rice* <i>Riz noir*</i>	   	17,20 €
Noodle paella* <i>Fideuada (paëlla à base de vermicelles)*</i>	    	16,00 €
Seafood Paella* <i>Paëlla marinière*</i>	   	19,10 €
Albamar Paella (with shellfish, crustaceans and meat)* <i>Paëlla Albamar (aux fruits de mers, crustacés et viande)*</i>	   	17,20 €

* Min 2 persons / *Min. 2 Personen

Fish and seafood / Poissons









Grilled hake with mixed vegetables <i>Colin à la plancha et légumes variés</i>		12,00 €
Cod with sautéed spinach, raisins and orange honey <i>Cabillaud avec des épinards sautés, des raisins secs et du miel à l'orange</i>	 	14,50 €
Grilled squid with chickpea hummus and vegetables <i>Calmars à la plancha avec de l'humus de pois chiches et des légumes</i>	  	13,00 €
Grilled salmon with baby vegetables and tartar sauce <i>Saumon à la plancha avec de petits légumes et de la sauce tartare</i>	 	14,00 €

Meat/ Viandes

Grilled veal skirt steak with chimichurri sauce and baby vegetables <i>«Hampe» de veau à la plancha avec du chimichurri (sauce) et des légumes</i>		14,00 €
Duck magret with red fruit and baby vegetables <i>Magret de canard aux fruits rouges et légumes</i>		16,00 €
Butifarra sausage with grilled potato and cheese sauce <i>Butifarra (saucisse) et pomme de terre à la braise et crème de fromage</i>	 	10,00 €
Hamburger with onion confit, avocado cream and goat's cheese <i>Steak haché et oignon confit, crème d'avocat et fromage de chèvre</i>		11,00 €

Bread / Pain  1.80 €

TAX INCLUDED / IVA INCLUS

 CELERY / CÉLERI	 MILK / PRODUITS LAITIERS
 CRUSTACEANS / CRUSTACÉS	 MUSTARD / MOUTARDE
 NUTS / FRUITS À COQUE	 EGGS / OEUFS
 GLUTEN	 FISH / POISSON
 PEANUTS / ARACHIDES	 LUPIN
 SOY / SOJA	 SESAME SEEDS / GRAINES DE SÉSAME
 MOLLUSCS / MOLLUSQUES	 SULFUR DIOXIDE & SULFITES DIÓXYDE DE SOUFRE ET SULFITES

