

### Du potager



- Salade "Velero del sur" 7,00€ - 11,00€
- Salade de fruits nature sauce rose et crevettes 15,00 €
- Avocats de l'Axarquia avec sauce rose et crevettes sur un lit de Mezclun 12,50€
- Tomate de saison avec ventrèche de thon et oignon rouge 9,50 €
- Millefeuille d'avocat, saumon, cabillaud fumé et sauce norvégienne 15,00€
- Salade de fromage de chèvre aux pommes et oignons caramélisés et baies 15,00€
- Cœurs de bourgeons de Tudela aux crevettes sautées et jambon ibérique 15,00 €
- Salade César maison (Poulet frit, sauce yaourt, croûtons, noix, pomme, cerises frites et fromage affiné) 12,00 €
- Rouleau de saumon fumé farci aux pommes granny smith et ananas sur sauce yaourt et aneth 12,00€
- Salade de pommes de terre aux crevettes 7,00€ -12,00€

### Pour l'apéritif

- Soupe de fruits de mer et croûtons 6,50€
- Crevettes en sauce pilpil 9,50€
- Crevettes en sauce à l'ail 9,50€
- Poivrons "de Padrón" 8,00€
- Camembert en pâte à frire et confiture 8,50€
- Croquettes maison 2,00€ chacune
- Risotto de langoustine et crevette royale 14,00€
- Poulpe grillé avec purée de pommes de terre et mayonnaise de la vera 16,75€
- Poulpe à la galicienne avec base de pommes de terre 16,75€
- Jambon ibérique avec tranches de pain avec tomate 12,00€ - 22,00€
- Fromage sec de brebis avec sultanines et noix 9,00€ - 16,00€

### Hommage au riz: minimum 2 personnes, prix par personne

- Paella mixte 13,50€
- Paella aux fruits de mer 16,00€
- Paella au poulet 14,50€
- Paella sauvage (secret ibérique et champignons) 17,50 €
- Paella "del señorito" 16,00€
- Paella riz noir avec fruits de mer et "culones" frits 18,00€
- Riz avec bouillon aux fruits de mer 17,50€
- Riz avec bouillon au homard 22,75€
- Riz avec bouillon aux crevettes 22,75€

### Coquilles et coquillages

- Crevettes blanches cuites 22,00€
- Crevettes blanches grillées 22,00€
- Palourdes galiciennes 14,00€
- Moules à la vapeur 10,00€
- Moules en sauce aux fruits de mer 13,50€
- Peregrina al pilpil aux crevettes 4,00€
- zamburine en sauce pilpil 3,00€

*Demandez plus de fruits de mer du jour*

### Frits et grillés

- Anchois frits avec du citron 8,00€ - 12,00€
- Rosada frite ou grillée 8,00€ - 12,00€
- Calmar frit ou grillé 16,50€
- Pieuvre frites 8,00€ - 12,00€
- Calmar national 14,00€
- Crevettes cristal avec œuf au plat 15,50€

*"Naviguez avec El velero sur une mer de saveurs"*



### De la lonie

- Sole grillée ou frite 18,50€
- Sole de Málaga 5,00€ / 100gr
- Calmars nationaux grillés ou frits 5,00€ / 100gr
- Saumon grillé 17,00€
- Lotte grillée ou frite 17,00€
- Brochette de baudroie aux crevettes 17,00€
- Daurade royale 4,50€ / 100gr
- Bar de ligne 4,50€ / 100gr
- Turbot 5,50€ / 100gr
- Vivaneau ou vivaneau rouge 6,00€ / 100gr

### Poêle à frire et feu

- Saumon avec crème de cava et crevettes 19,00€
- Rosada avec crème de cava et crevettes 18,00€
- Filet de morue à la voile du sud 19,00€
- Rouleau de sole farci de crevettes à la sauce de cava 17,00€
- Impériale de lotte avec sauce tomate et œuf mayonnaise 19,00€
- Cocotte de lotte avec sauce aux fruits de mer 24,00€
- Poitrine de poulet au curry avec pomme et ananas 16,50€
- Joutes de porc ibérique braisées au vin rouge et sauce aux légumes 17,00€
- Filet de bœuf Velero del Sur (Base de pommes de terre, souris de canard, oignon caramélisé et sauce espagnole avec Px) 27,00€
- Strogonoff de filet de bœuf 24,00€

### Viandes grillées

- Steak d'ailoyau de porc grillé 16,00€
- Filet de porc en brochette 17,50€
- Porc ibérique nourri au gland 21,00€
- Secreto de porc ibérique grillé 19,00€
- Entrecôte de veau 20,00€
- Bifteck d'ailoyau 25,00€
- Côtelette de veau au poids 4,50€/100gr
- Poitrine de poulet 14,00€
- Sauces : poivre, champignons ou roquefort 2,75€

### Pour nos petits clients

- Escalope de poulet 9,50€
- Larmes de poulet 9,50€
- Croquette de poulet maison 9,50€
  
- Pain et aioli 1,20€
- Aioli supplémentaire 1,00€

T.V.A.included

*"Naviguez avec El velero sur une mer de saveurs"*