

## Las Sopitas

Crema de Mariscos 7.90€  
*Sea food Soup*

Sopita de Pollo 6.90€  
*Chicken Soup*

## Las Entraditas - Les Entrées

Ceviche à la Peruana 14.90€  
*(Poisson mariné au jus de citron vert, coriandre, gingembre, oignons et ail)*  
*(Marinated fish in green lemon juice, coriander, ginger, onion and garlic)*

\*Quesadilla de Chevre avec sa touch de miel 7,80€

\*Quesadilla de Pollo, et ses aromes épices 8.50€

\*Causa rellena (parmentier au poulet) 12.90€

Plato Mixto 19.90€  
*Assortiment de charcuterie espagnole (Jambon cru, lomo, chorizo piquant, fromage manchego)*  
*Diversity of spanish charcuterie (ham, spicy sausage and manchego cheese)*

Plato Tres quesos avec sa salade au miel 13.50€  
*Assortiment de 3 fromages : manchego, chèvre et camembert*  
*Diversity of 3 cheeses : manchego, goat and camembert*

Salade Mixte 6.90€

*(\*) nouveau*  
*New*



## Las Saladas - Les Salades

### Salade La Cabra

17.60€

*Toasts au fromage de chèvre chaud, servis sur un lit de salade et vinaigrette*

*Salade with hot goat cheese*

### Salade de Scampis

19.50€

*Scampis déglacés au vinaigre balsamique, posés sur une salade et vinaigrette*

*Sauteed scampis with garlic*

### Salade de Poulet au miel

15.90€

*Emincé de poulet sauté et sa petite touche de miel accompagné d'un mélange de salade et sa vinaigrette maison*

*Roasted chicken salad with honey*

### Salade Paysanne

17.90€

*Pommes sautées aux champignons et lardons, déglacées au vin blanc et son œuf poché*

*Sautéed potatoes with mushrooms, bacon and poached egg.*

## Suggestions Végétariennes

### Tortilla El Companero

14,90€

*Printanière de légumes servie sur une crêpe de blé, gratinée au four*

*Spring vegetables served in a corn fajitas, baked in the oven and cheese on top*

### Tortellinis végétariennes

14,50€

*Pates farcies, ricotta et épinards, mijotées aux légumes, sauce maison*

*Vegetarian Tortellinis*

### Empanadas de Espinaca avec sa salade

12,90€

*Chausson aux épinards*

*Spinach chaussons*

### Fajita Végétarienne

16.50€

*Sélection de légumes frais façon Compañero*

*Vegetables fajita*



## Las Carnes - Les Viandes

- Filet de bœuf 22,90€  
*(sauce au choix Poivre, Champignon, Bernaise ou \*El Ché\*)*
- Filet de Kangourou 21.50€  
*Spécialité El Compañero  
El Compañero speciality*
- Lomo al lo Pobre 21.90€  
*Morceau d'entrecôte servi avec oignons caramélisés, œuf au plat  
Rib steak served with caramelized onions, fried egg and french fries*
- Pollo al Diablo  19,00 €  
*Blanc de poulet nature, préparé à base d'une sauce très piquante  
(mélange de cinq piments)  
Chicken with a very spicy sauce (five peppers mixture)*
- Taco Pollo 19,50€  
*Emincé de Poulet préparé façon mexicaine, servi dans un cornet de  
maïs, accompagné de son riz mexicain et salade  
Chicken prepared in a mexican way, served with rice and salad*
- \*Chili con Carne 20.00€
- \*Côte d'Agneau 23,00 €  
*Côte d'Agneau grillé servi une sauce à la menthe royal fait maison et  
ses p.d.t sautées  
Grillet lamb whit a homemade menthe sauce and sauted  
potatoes*
- \*Burrito de pollo 18.50€
- Parrillada El Compañero (pour 2 pers) 49.90€  
*Assortiment de cinq viandes (bœuf, poulet, agneau, saucisses et carré  
de porc)  
Five varieties of meat (beef, chicken, lamb, sausages and pork)*

(\* Nouveau)

(\*New)



## Los Pescados - Les Poissons

### Taco Saumon

18,90€

*Saumon préparé façon mexicaine, servi dans un cornet de maïs, accompagné de riz et salade*

*Salmon prepared in a mexican way, served with rice and salad*

### Gambas sautées à l'aïl

21,90€

*Gambas flambées au brandy et déglacées au vin blanc, préparées à l'aïl*

*Sauteed gambas with garlic*

### Pavé de Saumon façon latina

23,80€

*Saumon préparé au four, présenté sur une feuille de banane et ses légumes poêlés*

*Salmon prepared in the oven. and comes in one banana leaf and some vegetables.*

### Paella (minimum 2 personnes)

49,50€

*Paëlla au fruit de mer (Spécialité espagnole)*

*Spanish speciality (minimum for two persons)*

*Mínimum 30 Minutes*

## Las Pastas - Les Pâtes

### Pâtes El Compañero

18,50€

*Tagliatelles, chorizo piquant, lomo, jambon Serrano, vin blanc, crème*

*El Compañero pasta (tagliatelle, spicy chorizo, lomo, Serrano ham, white win, cream)*

### Tagliatelles au Scampis

19,50€

*Tagliatelles scampis, délices de la mer, crème*

*Tagliatelles, prawns, delights of the sea cream*



## Las Tapas

<u>Buñelos de bacalhau</u> (fait maison) Cod fish cake (home made)	7,00€
<u>Patatas aioli</u> ( pdt sauce aioli) Potatoes with garlic sauce	6.80€
<u>Patatas andalucia</u> (pdt sauce andalouse) Potatos with andalusian sauce	6.80€
<u>Patatas bravas</u> (pdt sauce tomate piquante) Potatos with spicy tomato sauce	6.80€
<u>*Salade de gravanzos</u> Salade de poïd chixe marine à la façon cataluna Salade of chickpeas in the Cataluña Way	5,90€
<u>Beignets de viande</u> Meat Fritters	7.50€
<u>Beignets de thon</u> Tuna Fritters	7,00€
<u>Tostaditas de jamon serrano et chorizo de andaluzia</u> Toast of ham and chourizo	6,50€
<u>Beignets de légumes</u> Vegetable fritters	6,50€
<u>Beignets de courgettes cuits à pâte de bière</u> Zuchini fritters alla Romana	6.90€
<u>Beignets de calamars à la Romana</u> Squids frites a Romana way	6.90€
<u>*Terrine d'olives de Galicia avec fromage feta</u> Olives from galacia whit feta cheese	5.90€



<u>Albondigas salsa pícante (boulettes de viande sauce légèrement piquante)</u> Meat balls with spicy sauce	7.50€
<u>Ailes de Pulet marinées à l'ail, poivre paprika</u> Chicken wings marinated with garlic, pepper and paprika	6.90€
<u>Scampis butterfly frits</u> Fried Scampis	7.50€
<u>Pinchitos de pollo (Brochette de poulet assaisonné par nos soins)</u> Chicken breast in kebab with home made	7.50€
<u>*Pincho Manchego</u> Manchego kebab	7,90€
<u>*Champignon del campo à el ajo</u> Mushrooms with garlic fried	6,20€
<u>*Tostadas al salmon (toasts au saumon fumé)</u> toasts of smoked salmon	7,00€
<u>Tostadas com boquerones (toasts aux anchois)</u> Toast with anchovies	6,50€
<u>Pulpo Marinado (Pulpe mariné au vinaigre et au persil)</u> Octopus marinated in vinegar and parsley	7,20€
<u>*Asstiette de tapas pour 1 Personne</u> ( assortiment 5 tapas/ plat of 5 tapas) (pdt bravas, beignets de viande , salade de gravanzos, jamon Serrano et albondigas)	14.90€
<u>*Assiette de tapas pour 2 Personnes</u> ( assortiment de tapas/ plat of 10 tapas) (pdt bravas, beignets de viande, salade de gravanzos, jambon serrano, albondigas) calamars, ailes de poulet, scampis, Pinchito de pollo et courgette)	28,90€



## «EL CAPITAN»

Assiette de tapas pour 2 Personnes      34,00€

*Pincho Iberico, Tortilla de madrileña, Pincho del Mar au poulpe, Berenjenas grilladas, Crêpe de blé gratinée aux légumes*

*Tostadas de Jamon serrano, Enrollados de verduras, salade de garvanzos, Quesadillas de fromage, Poulpe mariné à la façon du chef, et sa salade du jardin*

*Iberic raw ham kebab, omelette of Madrid ocean kebab whit octopus, grilled aubergines, spring vegetables served a corn fajita, toast whit raw ham serrano, vegetable rolled, salade of chick peas, cheese quesadilla, octopus of chef way, the garden salad.*

### Las Tortillas

Tortilla Nature (omelette, pdt, oignons)      7.50€  
*Omelet with potatoes and onions*

Tortilla Forestière (omelette, pdt, oignons, champignons) 8.90€  
*Omelet with potatoes, onions and mushrooms*

Tortilla Chorizo (omelette, pdt, oignons, chorizo)      7.90€  
*Omelet with potatoes, onions and chorizo*

### Para los niños - Pour les Enfants

(Hasta los 10 años / Jusqu'à 10 ans)

Ailes de Poulet avec frits maison et salad      9,50€  
*Chicken Wings with frits and salad*

Boulettes de viande accop. de riz blanc et salad      9.50€  
*Meat balls with rice and salad*

Tagliatelles au poulet      9,50€  
*Tagliatelles with chicken*



## Les Desserts

<u>Dame Blanche à la façon Del chef</u>	7.30€
<i>Vanille ice cream white hot chocolat</i>	
<u>Tiramisu</u>	7.40€
<u>Mousse au Chocolat</u>	6.00€
<i>Chocolate Mousse</i>	
<u>Moëlleux au Chocolat</u>	8.90€
<i>Fondant chocolate cake</i>	
<u>Crème brûlée</u>	7.70€
<u>Mousse tropical et sa miniature de margarita mango</u>	7.80€
<u>Les glaces et sorbet:</u>	
<i>vanille, fraise, chocolat, citron vert</i>	2.75€
<i>(la boule)</i>	

## LES DESSERTS COCKTAIL

<u>Ferrero Rocher cocktail</u>	9,50€
<u>After Eight cocktail</u>	9.00€
<u>Toblerone cocktail</u>	9.50€

(Tous nos desserts cocktail contenant de l'alcool  
All our cocktail's desserts containing alcohol)