La COVA
SNACK

OUR COLD DISHES *NOS PLATS FROIDS*

Coca bread with tomato **4.5**
Portion de pain de coca à la tomate

L'Escala anchovies (6 units) **Km 0** **9**
Anchois de L'Escala (6 pièces)

Iberian pork shoulder platter with breadsticks **28**
Assortiment d'épaule de porc ibérique avec gressins

Local cheese board **Km 0** **16**
Planche de fromages locaux

Red prawn carpaccio with coral oil and pine nuts **Km 0** **22**
Carpaccio de crevettes rouges avec huile de corail et pignons de pin

Baby gem lettuce Caesar salad with crispy chicken, parmesan, cherry tomatoes and anchovy mayonnaise **14**
Cœurs de laitue façon César avec poulet croustillant, parmesan, tomates cerises et mayonnaise à l'anchois

Salmon tartare with creamy avocado and soy vinaigrette **16**
Tartare de saumon avec crémeux d'avocat et vinaigrette au soja

Nachos with cheddar cheese sauce, pico de gallo, avocado and "jalapeños" **12**
Nachos avec sauce au cheddar, «pico de gallo», avocat et « jalapeños »

OUR HOT DISHES *NOS PLATS CHAUDS*

Patatas bravas with two sauces **9**
Patatas bravas avec deux sauces

Andalusian-style fried squid with garlic, lime and coriander mayonnaise **Km 0** **13**
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise à l'ail, citron vert et coriandre

Chicken and Iberian ham croquettes **unit / portion (4pcs)** **2.5 / 9**
Croquettes de poulet et de jambon ibérique

Salt cod fritters **unit / portion (4pcs)** **3 / 11**
Beignets de morue

Truffled Iberian ham toasted sandwich **12**
Bikini au jambon ibérique truffé

Warm focaccia with crumbled burrata, cherry tomatoes dressed with basil oil **14**
Focaccia tiède avec burrata émiettée, tomates cerises assaisonnées à l'huile de basilic

Aged beef burger with smoked gouda and caramelized onion **16**
Burger de bœuf maturé au gouda fumé et aux oignons caramélisés

SWEET MOMENT *DOUX MOMENT*

Our tiramisu **7**
Notre tiramisu

Homemade cheesecake **7**
Gâteau au fromage maison

Artisanal sorbets and ice creams **6**
Sorbets et glaces artisanales

VAT included / *TVA incluse*