

## To share · À partager

<b>Bread with tomato</b> <i>Pain à la tomate</i>	3,6 €
<b>Our “bravas” potatoes</b> <i>Nos pommes de terre “bravas”</i>	7 €
<b>Padrón peppers</b> <i>Piments de Padrón</i>	8 €
<b>Russian salad</b> <i>Salade russe</i>	9 €
<b>Panko-crusted chicken fingers with mustard sauce</b> <i>Fingers de poulet panés au panko avec sauce moutarde</i>	9 €
<b>Chicken wings with homemade BBQ sauce</b> <i>Ailes de poulet avec sauce BBQ maison</i>	14,5 €
<b>Croquettes of the day (3 pcs)</b> <i>Croquettes du jour (3 pcs)</i>	9,9 €
<b>Portion of Spanish omelette with roasted peppers (individual)</b> <i>Portion de tortilla aux pommes de terre et poivrons rôtis (individuelle)</i>	11,5 €
<b>Truffled portion of Spanish omelette (individual)</b> <i>Portion de tortilla de pommes de terre à la truffe (individuelle)</i>	14,5 €
<b>Homemade hummus</b> <i>Houmous maison</i>	14,9 €
<b>Seasonal vegetables sautéed in wok with soy sauce</b> <i>Légumes de saison sautés au wok avec sauce soja</i>	13,5 €
<b>Garlic prawns</b> <i>Crevettes à l'ail</i>	15 €
<b>Andalusian-style calamari with citrus aioli</b> <i>Calamars à l'andalouse avec aioli citronné</i>	14,5 €
<b>Clams in marinera sauce</b> <i>Palourdes à la marinère</i>	14,5 €
<b>Mussels in white wine with truffle oil</b> <i>Moules au vin blanc et à l'huile de truffe</i>	15,5 €
<b>Broken eggs with blood sausage</b> <i>Œufs brouillés à la morcilla</i>	16,5 €
<b>Iberian charcuterie board</b> <i>Planche ibérique</i>	22 €
<b>Iberian Ham board</b> <i>Planche de jambon ibérique</i>	23 €
<b>Artisan cheese board</b> (Three types of cheese, fig jam, and slices of bread) <i>Plateau de fromages artisanaux</i> (Trois types de fromages, confiture de figes et tranches de pain)	16,5 €

## Salads & Creamy Soups · Salades et Crèmes

<b>Creamy soup of the day</b> <i>Crème du jour</i>	8,5 €
<b>Tuna belly salad</b> <i>Salade de ventrèche de thon</i>	14,5 €
<b>Burrata salad</b> <i>Salade de burrata</i>	15 €
<b>Casa Rincón salad</b> <i>Salade Casa Rincón</i>	16 €

## More from Casa Rincón · Plus de Casa Rincón

<b>Omelette topped with prawns</b> <i>Omelette aux crevettes</i>	15,9 €
<b>Shrimp tartare and squid toast</b> <i>Tartare de crevettes et toast de calamars</i>	17 €
<b>Grilled scallops</b> <i>Coquilles Saint-Jacques grillées</i>	17,5 €
<b>Seafood spaghetti</b> <i>Spaghetti aux fruits de mer</i>	18 €

## Rice Dishes · Plats de riz

<b>Vegetable paella</b> <i>Paella aux légumes</i>	19,5 €
<b>Seafood paella</b> <i>Paella aux fruits de mer</i>	22 €
<b>Sausage and mushroom paella</b> <i>Paella à la saucisse et aux champignons</i>	23 €
<b>Lobster paella</b> <i>Paella au homard</i>	30 €

## Fish · Poissons

<b>Grilled octopus</b> <i>Poulpe grillé</i>	22,5 €
<b>Grilled salmon fillet</b> <i>Pavé de saumon grillé</i>	20,5 €
<b>Whole sea bass baked in the oven</b> <i>Bar entier ouvert au four</i>	24 €
<b>Mixed grill of the catch of the day</b> <i>Grillade de poissons du jour</i>	39 €

## Meats · Viandes

<b>Stewed chicken in casserole</b> <i>Poulet mijoté en cocotte</i>	17,5 €
<b>Oven-baked pork ribs with homemade BBQ</b> <i>Côtes de porc au four avec sauce BBQ maison</i>	23 €
<b>Tender beef with parmentier</b> <i>Bœuf fondant avec parmentier</i>	24 €
<b>Premium grilled beef entrecôte (300 g)</b> <i>Entrecôte de bœuf premium grillée (300 g)</i>	30 €
<hr/>	
<b>*French fries supplement</b> <i>*Supplément frites</i>	5,5 €

## Desserts · Desserts

<b>Homemade cheesecake</b> <i>Gâteau au fromage maison</i>	7,5 €
<b>Catalan cream</b> <i>Crème catalane</i>	7 €
<b>Chocolate and walnut brownie</b> <i>Brownie au chocolat et aux noix</i>	7,5 €
<b>Seasonal fruit carpaccio</b> <i>Carpaccio de fruits de saison</i>	5,5 €
<b>Ice cream cup</b> <i>Coupe de glace</i>	6 €
<b>Nutella crêpe</b> <i>Crêpe au Nutella</i>	7,5 €



**12% surcharge on the terrace**  
*Supplément de 12% en terrasse*