
TAPAS

Olives mojo picón	2,75 €
Torreznos de Soria	8,20 €
Croquettes de poulet avec jambon ibérique (3 pièces) ..	6,90 €
Croquettes de cèpes et de truffes (3 pièces)	7,50 €
Salade russe et ventrèche	7,50 €
Pommes de terre au tourbillon	6,50 €
Morue dorée “à brás”	9,90 €
(Morue, pommes de terre paille, oignon, œuf et olives noires)	
Boudin de Burgos et poivrons piquillos	7,90 €
Mini burger, brioche, cheddar et sauce cornichon	4,50 €

CONSERVES

Tartine de sardine fumée avec confiture de poivron piquillo	3,90 €
Banderilla de la maison	3,50 €
Gilda basque	2,50 €
Gilda de boquerón avec crevette	3,25 €
Gilda d’anchois avec poulpe	3,50 €
Anchois du Cantabre “00” (2 filets)	4,90 €
Boquerones	6,50 €
Boîte de berberisques galiciens	12,50 €
Boîte de moules en escabèche	6,00 €
Boîte de palourdes galiciennes à l’état naturel	15,50 €
Mojama de thon d’almadraba extra avec amandes	9,30 €
Tomates séchées et piparras	4,00 €

CHARCUTERIE

Paleta ibérique de gland	17,50 €
Longe de gland	12,90 €
Assortiment d’ibériques	14,50 €
Cecina de León	9,50 €
Chicharrón de Chiclana	8,50 €
Fromage vieux de brebis de Castille, coing et amandes ..	8,50 €
Assortiment de trois fromages artisanaux (Brebis, chèvre, bleu) .	14,50 €

PAIN

Pain croûté avec de la tomate et de l’huile d’olive écologique	3,50€
Pain rustique	1,00€

10% de supplément de service sur la terrasse (TVA incluse)

Les plats que nous préparons peuvent contenir des traces d’allergènes :
céréales, œufs, produits laitiers, soja, etc.

Pour plus d’informations, demandez au personnel

PRODUITS DE LA TERRE

Salade avec vinaigrette au gingembre	8,70 €
(Mesclun, avocat, tomates cerises, oignon rouge, radis, carotte et asperges)	
Burrata de bufflonne, roquette, glace de tomate et noix . . .	12,50 €
Salade de chicharro mariné et “cor de bou”	11,90 €
(Chicharro, tomate, œuf dur, olive noire, oignon et paprika de la Vera)	
Salade de ventrèche avec poivrons rôtis	13,50 €
(Ventrèche, poivrons rôtis, oignon rouge)	
Aubergine laquée, crème de fromage et fruits secs (épicé)	10,90 €
Artichauts confits avec croustillant de papada ibérique .	14,50 €
Risotto de cèpes, asperges vertes, parmesan au parfum de truffe .	13,50 €
Foie micuit, brioche, amandes caramélisées, sauce tataki	13,50 €
Oeufs brouillés avec papada / jambon	8,00 € / 11,00 €
Chickpeas with saffron milk cap mushrooms	12,50 €

PRODUITS DE LA MER

Gambes à l’ail	15,50 €
Bao de calamars et mayonnaise tom yum	6,00 €
Curry rouge de lagostins, blé tendre et shitake	13,50 €
Tartare de saumon, avocat et mangue	14,90 €
Poulpe grillé, pommes de terre confites et crème de poivrons piquillos . . .	19,50 €
Timbal de thon rouge épicé avec guacamole	18,90 €
Calamars à l’andalouse, mayonnaise de sa tinta et citron vert . .	13,50 €
Morue Codfish with baked vegetables and Biscayne sauce . .	17,50 €

PRODUITS DE LA MONTAGNE

Bao de bajoue de porc ibérique, concombre et sauce tonkatsu	6,00€
Tacos mexicains de queue de taureau et oignon au vinaigre .	11,90€
Brochettes de poulet avec sauce soba et teriyaki	11,30€
American burger et pommes de terre maison	13,50€
(Veau 150gr, fromage, laitue, cornichon, tomate et confit d’oignon)	
Tartare de surlonge avec crème glacée à la moutarde . . .	17,50€
Pluma ibérique nourri au gland et cuite à basse température .	15,50€
Joues de veau au vin rouge et pure de châtaignes	15,80€
Côtelettes d’agneau de lait “igp race churra”	23,90€
Tataki de lingot de côte de veau vieille mature	20,70€
Entrecôte de bœuf “aliste” +/- 350 grs	23,50€
Côte de veau “aliste”	5,8€/100gr.
Côte de porc “korean style	13,50€

DESSERTS

Notre version de lemon pie	6,50 €
Coulant au chocolat et glace à la vanille	7,00 €
Tiramisu	6,00 €
Mousse de crème catalane	6,00 €
Tarte au fromage et yuzu	6,00 €
Sorbet à la maracuja	5,50 €
Espresso Martini	11,50 €
Vin doux Duquesa Pedro Ximenez	5,80 €
Mini Gin-tonic	4,75 €