



TAPAS CHAUDES

1. Chipirons grillés, marinade à l'orange, coriandre et olives noires...
2. Croquetas chorizo ibérique...
3. Croquetas chèvre, miel et noix...
4. Tacos de cochon, compotée d'oignons au vinaigre de Xérès et pickles de guindillas...
5. Patatas bravas, salsa épicée et aïoli...
6. Empanadas de poulet, sauce andalouse...
7. Œuf à l'espagnole...
8. Moules à l'escabèche...
9. Pimientos el padrón.....
10. Tortilla española, sauce aïoli maison...
11. Croque-monsieur au chorizo, manchego et piquillos...
12. Chorizo grillé et poulpe mariné...
13. Camembert au lait pasteurisé braisé, confit d'oignons et miel...
14. Crevettes al ajillo...
15. Faux-filet à partager - 350gr.....
16. Magra con tomate (viande de porc mijotée dans une sauce tomate et sauce barbecue maison).....
17. Cœurs de canard en persillade.....
18. Quesadilla au chili con carne...
19. Calamars panés et mayonnaise au citron vert...

TAPAS FROIDES

20. Assiette de jambon Bellota 50 %.....
21. Planche de charcuterie ibérique...
22. Pan con tomate...
23. Assiette de manchego...
24. Pâté basque...
25. Montadito au lard grillé, poulpe et aïoli maison...
26. Gravlax de saumon, crème à l'aneth et citron vert...
27. Mille-feuille d'aubergine, manchego et miel...
28. Aguachile verde (crevettes crues marinées dans une sauce acidulée au citron vert et légèrement piquante)...
29. Foie gras mi-cuit à l'Armagnac...
30. Assiette de pâtisseries...

NOS PLATS A PARTAGER

Poulet entier en crapaudine cuit au feu de bois (35 min d'attente).....

Paella mixte (40 min d'attente)...

NOS PLATS

BURGER

Burger aux ribs de porc

Bun's moelleux, ribs de porc, sauce barbecue, cheddar, tomate, salade, oignons frits..

Burger de bœuf

Bun's moelleux au sésame noir, steak haché, bacon, sauce au yaourt, cornichons, pickles d'oignons, manchego, tomate, salade.....

SALADE

Salade automnale

Mesclun, courge rôtie, chips de Serrano, grenade, copeaux de manchego, noix torréfiées et vinaigrette au miel...

NOS DESSERTS

Torrija caramélisée (pain perdu enrobé de cannelle).....

Cookie minute XXL et glace vanille.....

Tarte de Santiago (dessert aux amandes).....

Mi-cuit au chocolat noir et à la framboise, crème anglaise.....

Café gourmand.....

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

LE COCHON

Brochette de porc marinée (paprika, curcuma, cumin, jus de citron).....

L'AGNEAU

Souris d'agneau confite.....

LE CANARD

Magret de canard, "IGP Sud-ouest" - 350g.....

LE BŒUF

Faux-filet - 350g.....

Bœuf bourguignon à l'espagnol.....

Hampe de bœuf.....

Effeillé de bavette - 400g.....

LE VEAU

Côte de veau grillée - 350g.....

DE LA MER

Tentacules de poulpe grillées - 250grs.....

Bar entier mariné.....

LA PLANCHE DES COPAINS

Parillade de viandes et/ou de poissons à composer
vous-même parmi les produits à la carte
(Prix relatif à votre sélection)

CÔTE DE BŒUF

Côte de bœuf
(Race selon arrivage)
75 €/kg

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, Salade , Pommes de terre sarladaises

LES SAUCES

Sauce au poivre, Chimichurri, Sauce à la moutarde à l'ancienne

