

À GRIGNOTER



Edamame sautés	Crevettes en tempura
Pommes de terre "bravas"	Seiche à la plancha
Salade russe	Calamars grillées
Boulettes de la maison	Calamars à l'andalouse
Oreille de porc galicienne	Mini calamars à l'andalouse
Omelette Espagnole	Queues de crevettes à l'ail
Artichauts confits au jambon ibérique	Anchois de l'Escala frits
Poivrons de "Padrón" avec sal gros	Poulpe à la galicienne
Plateau assorti de fromages	Anchois de l'Escala
Croquette de jambon et poulet (4 unités)	

ENTRÉES

Salade de homard entier à la vinaigrette de saumon fumé (15min)
Salade de mâche avec burrata, tomates cerises et pesto
Salade de fromage de chèvre avec bacon, fruits secs et pomme
Tomate avec ventrèche et oignon de Figueres
Cœurs de laitue de Tudela avec thon et anchois à la sauce romesco
Carpaccio de filet de bœuf avec Grana Padano
Saumon Norvégien fumé avec pain cristal
Foie gras mi cuit fait maison avec pain grillée aux fruits secs
Tartare de saumon avec avocat et pomme verte

NOS IBÉRIQUES

Jambon de Bellota "Pata Negra" coupé à la main avec du pain tomate
½ Jambon de Bellota "Pata Negra" coupé à la main avec du pain tomate
Cecina de Wagyu avec du pain tomate
Dés de jambon de Bellota "Pata Negra" avec du pain tomate
Assiette de charcuterie ibérique avec du pain tomate

PAINS

Pain
Pain sans gluten
Pain au levain avec du beurre 180gr
Pain cristal avec tomate

ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Lleida "à la llauna"

Oeufs cassés avec frites et jambon de Bellota

Oeufs cassés avec frites et saucisse picante

Légumes grillées avec sauce romesco

Soupe de poisson et fruits de mer

Soupe gratinée à l'oignon avec jaune d'oeuf

Cannellonis gratinés à la façon de grand-mère

Spagetti à la sauce bolognaise

LE RIZ ET PAELLA RIZ

Tous nos riz sont pour un minimum de 2 personnes.

Prix par personne.

Riz en bouillon avec homard

Riz noir avec seiche dans son encre

Paella de fruits de mer

Paella mixte

Fideuá Méditerranéenne

Riz en bouillon de fruits de mer

Riz sec de côte de boeuf avec sa graisse et piment del piquillo

POISSONS

Poulpe grillé sur parmentier de pomme de terre et paprika de la Vera

Filet de turbot avec tomates fraîches et palourdes

Filet de bar au style Donostiarra

Dés de baudroie avec crevettes et calamars

Baudroie grillé avec des légumes saison

Dorade grillé avec des légumes saison

Saumon grillé avec des légumes de saison

Sole grillée avec des légumes de saison

NOTRE VIANDE

SPÉCIALITÉS

Steak tartare de filet de bœuf premium

Cochon de lait rôti

Gigot de chevreau rôti

Médailillon de filet de bœuf avec "foie gras poêlé"
à la réduction de porto et raisins

Hamburger de côte de bœuf avec bacon, cheddar,
sauce secrète et pain brioché

AU CHARBON JOSPER

Haut de côte de bœuf Premium avec os (1100 g)
(40 jours de maturation)

Basse côte de bœuf Premium avec os (700 g)
(40 jours de maturation)

T-bone de bœuf Premium avec os (900 g)

Entrecôte de bœuf Premium (40 jours de maturation) (350 g)

Filet de bœuf Premium (200 g)

Entrecôte de veau (300 g)

Côte de veau avec os (700 g)

Poulet grill (20 minutes)

Côtelettes d'agneau

Magret de canard

Saucisse catalane

**Toutes les viandes incluent une garniture au choix : frites,
pommes de terre au four ou salade verte.**

GARNISON ET SAUCES

Pommes de terre au four

Pommes chips frites

Les frites

Salade

Roquefort

Poivre vert

Oporto et raisins
Allion

Mayonnaise

FRUITS DE MER

Huître Gillardeau N°2 (l'unité)

"Zamburiñas" au grill

Grandes langoustines ouvertes

Crevettes rouges au grill

Moules à la vapeur et le parfum de laurier

Tourteau

Homard grillé

Palourdes fines à la sauce verte ou grillées

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Homard entier avec frites et œuf au plat
à la façon de Formentera

Assortiment de fruits de mer
(2 crevettes rouges, 2 langoustines, 2 gambas,
moules à la vapeur, palourdes et 1 pétoncle)

Plateau de fruits de mer complet à partager
(2 huîtres, 1 homard entier, palourdes, moules à la vapeur,
6 crevettes rouges, 4 langoustines, 2 pétoncles)

Grillade de poisson et fruits de mer
(Lotte, saumon, merlu, turbot, bar, palourdes, moules et calamars)

PLATS POUR LES ENFANTS

Spaghettis bolognaise
Poitrine de poulet panée avec frites
Lotte au grill avec frites
Médailillon de filet de bœuf avec frites

IGI INCLUS