

NOS TAPAS A PARTAGER

CHARCUTERIES

Soubressada - Chair à saucisse épicée au Paprika, à tartiner - Spécialité de Majorque - 100g	7€
Lomo Pata Negra de Ballota - Filet de cochon séché - 40g	7€
Chorizo Iberique - Saucisson de cochon ibérique, légèrement pimenté - 40g	8€
Fuet - Saucisse sèche très fine, légèrement poivrée - Spécialité de Catalogne - Env. 200g	8€

LOS JAMONES – Maison LA JABUGUEÑA

	40g	80g
Jambon Serrano Reserva - 18 à 20 mois d'affinage	7€	12€
Cecina de León - Jambon de bœuf de Galice, séché et fumé	8€	15€
Jamon Pata Negra de Jabugo 48 mois d'affinage - Porc ibérique élevé au gland	11€	19€

TAPAS FROIDES

Pan Con Tomate - Pain grillé tartiné de sauce tomate à l'ail et l'huile d'olive - 6 pièces	5€
Poivronnade - Servi avec croûtons	7€
Crème d'artichaut truffée - Servi avec croûtons	8€
Escalivade Légumes rôtis au four, marinés à l'huile d'olive et vinaigre de xérès - Env. 300g	10€
Queso Escurado Curado - AOP Tome au lait cru de brebis - 10 mois d'affinage - Env. 80g	10€

TAPAS DEL MAR

Accras de morue - Servi avec sauce salsa verde - 6 pièces	8€
Duo d'Anchois Filets d'anchois à l'huile et boquerones - Maison Roque (Collioure) - 8 pièces	10€
Moules au chorizo à la plancha - Servi chaud - 6 pièces	11€
Seiches en persillades - Fricassée de seiches grillées à la plancha - Env. 160g	14€

TAPAS DEL SOL

Beignets de courgettes Servi avec mayonnaise citronnée à l'aneth fraîche - 8 pièces	6€
Piment padron Piments verts doux, servis frits, fleur de sel et poivre du moulin - 10 pièces	7€
Patatas Bravas Pommes de terre rissolées préparées maison, servi avec sauce bravas - Env. 300g	7€
Calamars à la Romaine Servi avec mayonnaise citronnée à l'aneth fraîche - 7 pièces	7€
Croquetas Incontournable croquette espagnole au jambon ibérique - 5 pièces	7€
Tortilla Traditionnelle omelette espagnole de pommes de terre et oignons	8€
Chorizettes grillées Saucisse de chorizo frais, cuite à la plancha - Env. 150g	10€

NOS PLATS

Fish and chip's de Merlu blanc du CAP <i>Sauce tartare et patatas</i>	20€
Tartare de bœuf classique ou César <i>Salade et pommes de terre granaille</i>	21€
Salade de Gambas marinées au basilic et piment Nora (doux) <i>Avocat, mangue, tagliatelles de courgettes, vinaigrette citron et huile d'olive</i>	22€
Magret de canard « rougié » à l'orange <i>Pommes de terre grenaille et tagliatelles de carottes et de courgettes</i>	24€
Filet de St Pierre emulsion de bouillon de légumes parfumé à l'ail rose <i>Risotto crémeux au parmesan</i>	24€
Entrecôte de bœuf maturée 300g sauce au poivre <i>Pommes de terre grenaille rôties</i>	26€

NOS PAELLAS

Paëlla de Arroz Negro <i>Riz bomba aromatisé à l'encre de seiche, seiches, moules, gambas, piment padron (doux)</i>	21€ / pers.
Paëlla de Marisco <i>Riz bomba aux fruits de mer, seiches, moules, gambas, piment padron (doux)</i>	23€ / pers.

NOS FORMULES

ENFANT 11€

Filets de poulet pané ou Steak haché façon bouchère (+2€)
Accompagné de patatas et tagliatelles de légumes

Churros Nutella ou Glace au choix

DU JOUR

Uniquement les midis du lundi au vendredi

Plat seul **16€** / Plat + dessert **21€**

Plat du jour cuisiné ou Salade Romaine façon César ou Pâtes du moment

Dessert du jour ou Churros au sucre ou Café catalan (+2€)

NOS DESSERTS

Dessert du jour	6€
Crème Catalane « Maison » <i>Crème parfumée aux zestes d'orange et citron, cannelle et badiane</i>	7€
Churros Nutella	8€
Carpaccio ananas <i>Sirop de citron vert, vanille et sorbet passion</i>	8€
Café Catalan <i>Expresso costadoro, crème catalane, biscuits espagnols et boule Turón</i>	8€
Café gourmand <i>Expresso costadoro, crème catalane, fondant au chocolat et glace vanille</i>	9€
Coupe Dame Blanche <i>3 boules vanille, sauce chocolat chaud « maison »</i>	9€
Mœlleux au chocolat noir <i>Servi avec glace vanille et chantilly</i>	10€
Coupe Turón <i>Glace turón, glace vanille, chantilly et turón</i>	10€
Glaces : Vanille, chocolat, café, turón, noix de coco	
Soberts : Passion, framboise, citron	
1 boule : 3€, 2 boules : 6€, 3 boules : 8€	
Suppléments 1€ : coulis de fruits rouges, chocolat « maison », chantilly, biscuit catalan.	

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso / déca	2€
Café noisette	2,2€
Café allongé	2,2€
Thé ou infusion <i>Earl grey menthe / verveine menthe camomille</i>	3,5€
Double expresso	4€
Grand crème / Cappuccino	4,4€

NOS DIGESTIFS

Manzana / Limoncello 6cl	6€
Get 27 & Get 31 6cl	8€
Baileys 6cl	8€
Eau de vie Vedrenne Poire Williams 4cl	9€
Chartreuse Verte 4cl	12€
Cognac VSOP 4cl	12€

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la sante, à consommer avec modération