



LA

BOQUERIA

BISTRO CATALAN



MENU GROUPE



MENU TAPAS A 29€ TTC PAR PERSONNE

SOUS FORME D'ASSIETTES A PARTAGER A 4 PERSONNES

Soubressada - Chair à saucisse épicée au Paprika, à tartiner - Spécialité de Majorque 80gr

LOMO PATA NEGRA DE BELLOTA - Filet de cochon séché - 80gr

JAMON SERRANO RESERVA - 18 à 20 mois d'affinage – 80gr

BEIGNET DE COURGETTE – 8 PIECES

ACCRAS DE MORUE - Servi avec sauce salsa verde

PAN CON TOMATE - Pain grillé tartiné de sauce tomate à l'ail et l'huile d'olive

CREME D'ARTICHAUT TRUFFEE - Servi avec croûtons

QUESO MANCHEGO - AOP - Tome au lait cru de brebis - 10 mois d'affinage

ESCALIVADE - Légumes rôtis au four, marinés à l'huile d'olive et vinaigre de banyuls

TORTILLA - Traditionnelle omelette espagnole de pommes de terre et oignons

SEICHES EN PERSILLADE - Fricassée de seiches grillées à la plancha

PATATAS BRAVAS - Pommes de terre rissolées préparées maison, servi avec sauce bravas - Env. 300g

MENU DESSERT A 8€ TTC PAR PERSONNE

A DEFINIR EN AVANCE :

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, GLACE VANILLE

Ou

TARTELETTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE

MENU A 28€ TTC PAR PERSONNE

TAPAS PAR PERSONNE SOUS FORME D'ASSIETTES A PARTAGER

PAN CON TOMATE - Pain grillé tartiné de sauce tomate à l'ail et l'huile d'olive - 2 Pieces

CALAMARS A LA ROMAINE - Servi avec mayonnaise citronnée à l'aneth fraîche – 2 Pieces

PLAT A DEFINIR EN AVANCE :

SUPREME DE VOLAILLE « LABEL ROUGE » SAUCE SUPREME- Accompagné d'écrasé de pomme de terre

Ou

FILET DE DORADE ROYAL BEURRE AU CERFEIL - Accompagné d'écrasé de pomme de terre

DESSERT A DEFINIR EN AVANCE :

OPERA – Biscuit Joconde, ganache au chocolat crème au beurre au café

Ou

TARTELETTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE

MENU A 35€ TTC PAR PERSONNE

TAPAS PAR PERSONNE SOUS FORME D'ASSIETTES A PARTAGER

PAN CON TOMATE - Pain grillé tartiné de sauce tomate à l'ail et l'huile d'olive - 2 Pieces

CALAMARS A LA ROMAINE - Servi avec mayonnaise citronnée à l'aneth fraîche – 2 Pieces

CROQUETAS - Incontournable croquette espagnole au jambon ibérique – 1 Pieces

PLAT A DEFINIR EN AVANCE :

MAGRET DE CANARD SAUCE AU POIVRE - Accompagné d'écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches et poêlée de champignons

Ou

DOS DE CABILLAUD SAUCE HOMARDINE- Accompagné d'écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches et poêlée de champignons

DESSERT A DEFINIR EN AVANCE :

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE

Ou

TARTELETTE CITRON MERINGUEE