

# MENU



Anchovy Guild (2 Pcs)

olives assorties

Chips de pommes de terre

## A partager...

Pain de Coca Grillé avec Tomate et Huile

Nachos au Guacamole, fromage fondu et pico de gallo

Anchois au vinaigre avec sauce aux olives et espinaler

Anchois à l'huile d'olive (4 Phil.)

Salade russe à la bonite

Filet de cabillaud

## Saucisses et Fromages

Chorizo Ibérique

Longe ibérique

Jambon nourri au gland 80 grs.

Plateau de fromages

avec confiture de figues et fruits séchés.

Assortiment de charcuteries et fromages ibériques

Jambon / Chorizo / Longaniza / Longe + 3 Variétés de fromage

## Croquettes Spéciales

(2 et D)

Jambon ibérique

Poulet Rôti

Boudin noir aux pommes

Roquefort et noix

Champignons et Foie

Sobrasada et camembert au miel

Crevette rouge et homard

## Les Classiques !

Patatas bravas

Bombe à la viande avec sauce Brava et aïoli

Chistorra à la Sidra

Piments Padrón

Champignons à l'ail

Beignets de Morue à l'Aïoli à la Moutarde (5 Unités)

Ailes de poulet à la sauce orientale

Doigts de poulet épicés avec sauce Teriyaki Calmars à la

Malagueña

Crevettes à l'ail

## Soucoupes...

Pois chiches sautés avec saucisse noire, épinards et pancetta

Aubergines frites au miel, fromage de chèvre et arôme de citron

Chips d'artichauts avec copeaux de foie

Oreille de porc à la galicienne

Torreznos avec poivrons Padrón et vinaigrette asiatique

Brie frit aux figues et confiture crémeuse

Boudin noir grillé Pomme au poivre blanchi

Petit poisson andalou avec mayonnaise au wasabi

## *Avec des œufs...*

Omelette de pommes de terre et d'oignons avec aïoli

Omelette aux pommes de terre et à la saucisse noire

Oeufs brouillés avec pommes de terre, chistorra et padrón

Oeufs brouillés au jambon ibérique

Oeufs à basse température aux champignons forestiers, pommes de terre et foie

## *Salades...*

Poitrine de thon à la tomate et à l'oignon

Roquette, fromage, pignons de pin, mangue, cerises et vinaigrette au pesto

Burrata (250gr) avec Tomates, olives et Vinaigrette Basilic

Saison

## *Les entrées...*

Asperges sauvages grillées au romesco

Cannelloni de Canard Confit et Foie à la Béchamel à la Truffe

Risotto aux champignons et parmesan croustillant

Mélange de légumes grillés au romesco

## *Poissons et fruits de mer*

Moules à la provençale

Calmar andalou avec mayonnaise aux agrumes

Calamars grillés à l'ail et au persil

Tartare de Saumon à l'Avocat et à la Mangue

Saumon grillé avec sauce tartare et asperges sauvages

Tartare de Thon Rouge à l'Avocat, Tomate et Sésame

Poulpe galicien avec pommes de terre et paprika

Tataki de thon au sésame et légumes sautés au wok

Cabillaud Confit à Basse Température au Sanfaina

Crevettes Grillées

Poulpe Grillé au Parmentier de Pommes de Terre Fumées

## *Viandes grillées et spécialités*

Entaille de bœuf au chimichurri

Pluma ibérique à la purée de potiron rôti

Côtes d'agneau et mitjanas avec All I Oli

Tagliata de bœuf avec pomme de terre Caliu et poivrons Padrón

Assortiment Viande grillée avec All I Oli

Filet de bœuf au foie et oignons caramélisés

Filet de bœuf à la sauce roquefort

Côtes de porc confites à la sauce barbecue

Pieds de cochon Désossé aux crevettes

Queue de bœuf au vin rouge

Steak tartare aux copeaux de foie

Poulet avec frites

Hamburger, avec fromage, bacon, tomate, laitue, mayonnaise et frites

Boulettes de viande aux pommes de terre paille

*et...*

# Les desserts

Macédonie aux fruits et sorbet à la mangue

Crème catalane

Torrija caramélisée avec glace à la cannelle

Coulant à la glace vanille

Notre coulant est tellement fait maison qu'il faut 15 minutes pour opérer sa magie, mais l'attente en vaut chaque bouchée !

Tiramisu avec glace au mascarpone et gelée d'amaretto

Brownie aux textures de chocolat

Cheesecake Crémeux Au Coulis De Fruits Rouges

Mille feuilles de pâte feuilletée à la crème et à la crème

2 boules de glace (au choix)

Vainilla / Chocolat / Mangue / Citron / Mascarpone/ Canela/ Pistache / Stracciatella / Sorbete De Mandarina.



Nous disposons d'une liste détaillée des allergènes présents dans chacun de nos plats. N'oubliez pas de signaler à l'équipe vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.

Merci beaucoup!