

- Menu -

Comer | Beber

Les tarifs indiqués sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent évoluer en fonction du marché et de la disponibilité des produits.



Jamon

Fuet Catalan 7,50 €

Fuet Catalan

Jambon Serrano 8,00 €

Jambon Serrano Réserve 18 mois

Lomo Serrano 8,50 €

Lomo Serrano Lalinene Duroc Paprika Fumée

Jambon Ibérique 16,00 €

Jambon De Cebo Ibérique 50/50

Chorizo Ibérique 10,00 €

Chorizo Cular Ibérique Bellota

Cecina de Leon IGP 10,50 €

Jambon de boeuf fumé espagnol

Tablas

Tabla de Quesos 9,50 €

Mixte de Fromage Espagnole

VG

Tabla Mixta Serrano Quesos . 20,00 €

Mixte de Jambon et Fromage (Serrano)

Tabla Mixta Ibérique y Quesos 27,00 €

Mixte de Jambon et Fromage (Ibérique)

Tabla Verduras 17,00 €

Mixte de tapas vegetarien

VG



Tapas

Pan Con Tomate 3,50 €

Pain Ail Huile d'olive et Tomate

VG

Pan Con Tomate Serrano 5,50 €

Pain Ail Huile d'olive Tomate et jambon Serrano

Pan Con Pimientos y Anchoas 6,00 €

Pain Ail Huile d'olive Poivron Grillé et les Anchois

Trio Houmous 8,50 €

le houmous déploie toute une palette de couleurs et de saveurs inédites

Piment De Padron 6,00 €

Piment Doux fleur de sel



Patatas Bravas 5,50 €

Pommes de terre frites, sauce Tomate piquante



Patatas Aïoli 5,50 €

Pommes de terre frites, Mayonnaise à l'ail



Tortilla de Patatas 6,00 €

Une variété d'omelette épaisse garnie de pommes de terre et typiquement espagnole.



Croquetas Quesos 7,00 €

Croquette Maison au Fromage



Croquetas Ibérique 8,00 €

Croquette Maison au Jambon Espagnol

Albondigas 8,00 €

Les albondigas sont des boulettes de viande à l'espagnole, servies avec de la sauce tomate

Chorizo Assado 8,00 €

Chorizo savoureux grâce à une réduction au cidre brut.



Empanadas Chilenas 8,00 €

Chaussons au Bœuf œuf dur Olive noir

Calamares Aïoli 7,00 €

Calamar frais frit, Mayo à l'Ail

Morcilla de Burgos IGP 9,00 €

Savourez le traditionnel "morcilla" boudin de riz de Burgos,

Gambas Chili 9,50 €

Gambas à l'ail grillées à la plancha Sauce Chili

Pulpo a la Gallega y patatas . . . 10,00 €

Poulpe à la galicienne, Huile d'olive, Paprika fumé, et Patatas

Accras de Morue 7,00 €

Accras de Morue piment d'Espelette



Plats

Paella Vegetariana 19,00 €

Riz Safrané, et Légumes ...



Paella Mixta 22,00 €

Riz Safrané, Calamares, Gambas, Poulet, Poivrons ..

Fideua 22,00 €

On va dire qu'il s'agit d'une paella avec des pâtes au lieu du riz

Arroz Negro 23,00 €

Riz à l'encre de seiche, Seiche, Gambas , Poivrons Grillés ..

Gambas a la Plancha Chili . . . 23,00 €

Gambas a la Plancha sauce Chili

Pulpo A la Plancha 25,00 €

Poulpe fait maison cuit à la plancha

Parillada del mar 29,00 €

assortiment de poissons et de fruits de mer cuit
à la plancha

Costillas de res 24,00 €

Côte de veau façon ribs

Pollo Marinado 23,00 €

Cuisse de poulet désossé grillée

Carne Del Momento

Viande selon arrivage

Hamburguesa Mexicano 17,00 €

2 Poulets Panés, Pur Brebis, Guacamole, Sauce
Chili, Sauce Aioli, Pomme de Terre Maison



Hamburguesa Andalou 19,00 €

beuf haché, sauce tomate, sauce andalou,
cornichon aigre doux



Desserts

Churros Sauce Chocolat 5,50 €

Pâtisseries Espagnoles

Crema catalana 7,50 €

La crème catalane est une délicieuse crème parfumée au citron et à la cannelle, elle se sert avec une couche de sucre blanc caramélisé

Mi-cuit chocolat 8,00 €

Gâteau Chocolat au cœur coulant

Café ou Thé Gourmand 9,50 €

Café ou Thé accompagné de différentes mignardises Gourmandes

Glaces

Glaces au choix



Sangria Maison

Verre de Sangria 6,00 €

25cl de sangria maison Rouge ou Blanche

Pichet Sangria 22,00 €

1L de sangria maison Rouge ou Blanche



Vin Rouge

Montelciego (Espagne) 23,00 €

Région Rioja Couche de couleur cerise brillante moyenne. Arôme de vieillissement de grande finesse (vanille, noix de coco, rôti) combiné avec des notes de fruits et de réglisse (fruits rouges mûrs). La bouche est large et élégante. L'arrière-goût semble propre, persistant; avec une belle mémoire.

El Coto Crianza (Espagne) . . . 29,00 €

Région Rioja Robe : Brillant / Robe d'intensité moyenne / Cerise Nez : Fruit rouge / Notes d'élevage / Vanille Bouche : Soyeux / Persistant / Notes épicées / Tanins soyeuxyeux

Laderas Tempranillo
(Espagne) 30,00 €

Région Rioja vin rouge de la région de Rioja Alavesa en Rioja. En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

Muriel Fincas de la Villa
(Espagne) 30,00 €

Région Rioja Un nez sur les mûres et les cerises et une touche boisée. En bouche, on est sur les fruits avec des tanins encore bien serrés et très présents, laissant de l'astringence en fin de bouche.

Bodegas Diaz Bayo 8 M
(Espagne) 30,00 €

Région Ribera Del Duero Vin équilibré, assez rond en bouche.

Martinez Alesanco
(Espagne) 30,00 €

Région Rioja Le Crianza du Domaine Martinez Alesanco est un vin rouge de la région de Rioja. En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins. Ce vin s'accorde généralement bien avec de la volaille, du bœuf ou du veau.

Las Parcelas tintas
(Espagne) 37,00 €

Région Rioja Un vin comme on les aime. Un excellent Rioja élevé 12 mois en fût de chêne. La robe est rubis. Le nez est moyen fruité et boisé. En bouche, frais rond et tannique. Des notes boisées; tabac, chocolat, chêne, vanille. Fruits noirs; mûre, prune, myrtille, cerise noire. Fruits rouges; cerise. Épicé; poivre, menthe, réglisse. Un délice.

Bodegas Diaz Bayo 15 M
(Espagne) 36,00 €

Région Ribera Del Duero un vin juteux et épicé, charnu et présente une structure et une douceur tout à fait équilibrées.

Sangre de Toro (Espagne) 28,00 €

Région Catalunya Un vin rouge de Catalunya avec des grappes sélectionnées de garnacha et cariñena. Bouche soyeuse et ferme, porté par les fruits rouges.

**Vinedos Viejos Vino de
Montana (Espagne) 26,00 €**

Région Madrid En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec une belle fraîcheur.

**Cuatro Pasos Black
(Espagne) 32,00 €**

Région Bierzo C'est un vin rouge concentré, cherchant beaucoup la maturité du raisin et la côté grille et épicé de la barrique.

La Sastreria (Espagne) 21,00 €

Région Carinena Couleur rouge cerise foncé légèrement translucide. Nez sucré à la fraise avec des notes de cassis plus foncées, un peu de myrtilles et un soupçon pyrazinique végétal de poivron.

Papa Luna 28,00 €

Région Calatayud un vin à la robe très sombre et aux reflets violets. Le nez offre des notes de fruits noirs et d'herbes aromatiques, la bouche s'ouvre sur des notes caramélisées, poivrées et les fruits noirs apparaissent soudainement, les tannins sont présents mais souples.

A Merced Mencia (Espagne) . 59,00 €

Région Bierzo Michelini i Mufatto A Merced 2017 est un vin rouge au nez subtil de baies rouges et noires mêlées d'herbes sauvages et de notes balsamiques. La bouche est fraîche, délicate et légère. Un vin sans excès avec des tanins polis, une acidité bien intégrée et une longue finale aux notes terreuses.

EL Casetero (Espagne) 25,00 €

Région Campo De Borja un vin fluide, fruité et juteux. Au nez, prédominent les arômes intenses de fruits rouges mûrs, avec des notes lactiques et une légère touche minérale. En bouche, il est beaucoup plus frais et vif que les typiques garnachas de la région.

Paso-Primero (Espagne) 24,00 €

Région Somontao En bouche, le vin s'exprime sur des arômes de fraises des bois, de cerise rouge, de framboise, de café moulu, de cuir, de champignons noirs, de réglisse et de poivre. La matière du vin est puissante mais l'alcool se fait étonnamment peu ressentir, sûrement dû à l'assemblage bien réalisé et à l'acidité rafraîchissante. La finale se termine sur de jolies épices.

Casillero del Diablo (Chili) . . . 26,00 €

Région Concha y Toro Un vin de caractère, puissant et fruité. Cépage initialement bordelais, Carmenère. La Carménère a trouvé dans le Chili un terroir d'exception pour révéler sa typicité et sa grande richesse aromatique.

El Autoctono País (Chili) 27,00 €

Région Maule Valley Le País, un cépage autochtone d'Amérique du Sud et d'Amérique du Nord, il aurait été créé à partir de graines que les conquistadores espagnols avaient apportées avec eux dès le XVIe siècle. Ce vin léger et digeste aux effluves légèrement végétales et à la belle maturité

Aromo Carmenère (Chili) . . . 27,00 €

Région Maule Valley Nez aux arômes de fruits noirs (cassis), épices, poivrons, cuir. En bouche, l'attaque est franche sur le fruit, Ce vin dispose d'une bonne fraîcheur et bonne persistance en bouche.

Valle Secreto First Edition Syrah (Chili) 45,00 €

Région Cachapoal Valley Nez : fabuleux de fruits noirs, de notes de caramel et de confiserie, de notes séduisantes de crème glacée à la mûre. Nez subtilement épicé. Bouche : charnu, finement boisé, bien structuré, avec des tannins concentrés et soyeux. Longue finale.

Familia Cecchin Malbec (Argentine) 32,00 €

Région IG Mendoza NEZ Belle intensité aux arômes fruités de prunes et de framboises compotées. Bouche L'attaque en bouche est douce, souple et corsée accompagnée d'un équilibre et d'une typicité variétale rappelant la prune.

Amalaya (Argentine) 34,00 €

Région Cafayate Malbec - Cabernet Sauvignon - Syrah Robe rubis brillant avec des bords violets. Tanins souples. Arômes : Fraises, framboises, fruits mûrs avec une touche de poivre et d'épices, de vanille.

L.A Cetto (Mexique) 24,00 €

Une jolie robe rouge rubis ; un nez très ouvert de fruits rouges bien mûrs, prune, framboise sur quelques notes fumées. En bouche, l'attaque est souple, l'ensemble bien équilibré.



Vin Blanc

Cabezadas Viura (Espagne) . . 29,00 €

Région Rioja Fleurs blanches, écorces d'agrumes, une bouche sur la fraîcheur assez précise. Ce macabeu est représentatif des blancs de la Rioja sans prétention mais avec ce qu'il faut de gourmandise pour l'apéritif ou les poissons et autres volaille.

Vina Esmeralda (Espagne) . . 32,00 €

Région Catalunya A l'oeil Jaune paille avec des reflets couleur citron Au nez Arômes de fruits frais et de fleurs blanches (fleur d'oranger) En bouche Bouche soyeuse, aux notes florales et gourmandes de fruits jaunes.

Martin Codax (Espagne) 31,00 €

Région Rias Baixas Le nez hume les agrumes mûrs (mandarine et citron) et la pomme, prémisses de ce parfait équilibre que nous retrouverons en phase gustative. Les fleurs blanches (mimosa et fleur d'oranger) se combinent à des rappels herbacés de foin et de fenouil pour arrondir un nez enchanteur, discrètement balsamique, presque mentholé. La bouche est enveloppante et fraîche, crémeuse et très longue ; la voie rétro-nasale diffuse d'élégants arômes minéraux qui rappellent le talc et le sel, dotant ainsi le vin de caractère et de légèreté, avec une persistance en bouche élégamment amère.

Anxo Martin (Espagne) 30,00 €

Région Monterrei Anxo Martín est un vin blanc crémeux avec un nez explosif de fruits tropicaux et floraux. En bouche, il est frais, profond et intense. Un vin avec une bonne structure, une acidité équilibrée et une finale saline.

Mara Martin (Espagne) 27,00 €

Région Monterrei Mara Martín Blanc exceptionnel né au cœur de Monterrei, Phase visuelle : Couleur jaune paille avec reflets verdâtres. * Phase olfactive : Intensité moyenne élevée, où les notes à base de plantes (fenouil, anisado, etc.) et les fruits de pulpe reineta de pomme blanche se distinguent. Il a un fond de coing. * Phase gustative : Frais, enveloppant d'un long arrière-goût et d'un arrière-goût d'agrumes. Fruits de mer, poisson, fromages frais.

Aromo Chardonnay (Chili) . . 27,00 €

Région Maule Valley Nez : Arômes d'agrumes rafraîchissant avec des notes de fruits tropicaux Bouche : Frais et bien structuré, avec un caractère nettement variétale, notes moyennes et persistantes, final agréable.

Vin Rosé

l'R du temps (Pays d'OC) 17,00 €

La robe est très pâle, légèrement saumonée avec une touche de pêche abricot. Le nez est très aromatique rappelant les agrumes. La bouche est fraîche, onctueuse et d'une belle finesse avec une finale de fruits blancs.

La Nuit tous les Chats sont Gris (IGP Gard) 21,00 €

Vin rosé. Robe lumineuse rose très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées.

Terre d'AIXpression (Coteaux d'aix-en-provence) . 25,00 €

D'une jolie couleur rose pâle, ce rosé, tout en finesse, révèle des notes de fruits à chair blanche qui ne manqueront pas de vous séduire. La bouche est ronde et apporte un jolie fraîcheur avec une pointe de minéralité.

