

Menu à la carte

Entrées:

Plateau de Charcuterie ibérique (jambon, échine, Salchichón de bellota) 23€

Jambon Ibérique nourri aux grands(100gr)24€.

Carpaccio de "Txuleta"(côté de bœuf)15€.

Salade de fromage burrata et tomate avec tapenade 15€.

Salade de poivrons rôtis et ventrèche de thon 16€.

Tomate locale avec huile d'olive extra vierge et vinaigre 12€.

Calamars frits 17€.

Pommes de terre bouillies ou frites avec sauce ali-oli 6€.

Pleurotes grillées avec du jambon 14€.

Cèpes et crevettes sautés 15€

Légumes sautés 14€.

Plats de Riz et de Pâtes: (20/25min)

Riz basmati avec poitrine de poulet 16€.

Riz basmati (biryani) avec poulet et épices 18€.

Riz aux fruits de mer(poulpe, crevettes et calmars) 22€.

Riz aux légumes 15€

Mantu Afghani (pâtes farcies à la viande hachée et épinards) avec sauce blanche et lentille corail(100% maison)16€.

Poissons et fruits de Mer:

Araignée de mer cuite au four 17€.

Poulpe grillé avec pommes de terre 22€.

Poulpe à la galicienne 21€.

Merlu de Cantabrie (de ligne) grillé aux légumes 21€.

Morue d'Islande (Gran Goliat) aux oignons 17€.

"Kokotxa" de morue grillée 17€.

Calamars grillée aux oignons caramélisés 18€.

Couteaux à l'ail, au gingembre et au citron vert (6 unités) 13€.

Carabinieres grillés (100gr) 17€.

Crevettes d'Huelva grillées (150gr) 19€.

Dorade au four à l'ail frite (500gr) 25€.

Viande :

Tataki de "Txuleta "(côté de bœuf) avec sauce aux agrumes 16€.

"Txuleta" premium (côté de bœuf) avec piment du piquillo et pommes de terre 55€/kg.

"Txuleta" blonde galicienne avec Garnison 65€/kg.

Entrecot premium(250gr) avec garnison 21€.

Bifteck premium (200gr) avec garnison 21€.

Côte de porc cuite au four avec pommes de terre 19€.

Joue de porc Ibérique au vin rouge avec pommes de terre et piments du piquillo 17€.

Service du pain 1€.