

Menu pour emporter

Take away menu

DU JEUDI AU SAMEDI / FROM THURSDAY TO SATURDAY
DISPONIBLE ENTRE / AVAILABLE BETWEEN 17:00 - 20:30

Crudo

CRUS / RAW

Carpaccio de saumon, salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes
Salmon carpaccio, crunchy vegetable salad, citrus dressing

-18

Embutidos

CHARCUTERIE ESPAGNOLE / SPANISH CHARCUTERIE

Señorio de Montanera - España

Jamón Ibérico 30 gr. -34

Chorizo Ibérico 30 gr. -14

Salchichón Ibérico 30 gr. -14

Croquetas

CROQUETTES / CROQUETTES

Croquettes de homard et crevettes, aïoli au safran

Lobster and shrimp croquettes, safran essenced aïoli

(6) -30 (12) -60

Croquettes de jambon Ibérique, sauce brava

Iberian ham croquettes, brava sauce

(6) -24 (12) -48

Ensaladas

SALADES / SALADS

Salade de tomates, poivrons, vinaigrette à réduction de vermouth

Tomato and pepper salad, vermouth reduction dressing

-18

Tapas

Frites maison, sauce Brava, aïoli
Homemade fries, Brava sauce, aïoli

-10

Crevettes tigrées à l'ail et au piment d'Espelette

Garlic and Espelette pepper tiger shrimps

-24

Pieuvre grillée, huile pimentée, pommes rattes, salade d'oignon et persil

Grilled octopus, pimento oil, fingerling potatoes, parsley and onion salad

1/4 -22 1/2 -45 Entier/ Full - 90

Asperges à la "plancha", purée de piment piquillo, jambon Serrano

Plancha seared asparagus, piquillo pimento puré, Serrano ham

-16

Paellas

Paella aux fruits de mer

Seafood paella

-42

Paella de poulet, chorizo et petits pois

Chicken, chorizo and green pea paella

-34

Pescados

POISSONS / FISH

Loup de mer

Mediterranean sea bass

-45

Dorade royale

Mediterranean sea bream

-40

Carne

VIANDE / MEAT

Carré d'agneau rôti, réduction de xérès

Roasted rack of lamb, Sherry reduction

Toutes les poissons et l'agneau seront servis avec purée de pommes de terre et haricots verts

All fish dishes and lamb will be served with mashed potatoes and green beans

Poulet de Cornouaille grillé, purée au piment piquillo et patatas bravas

Grilled Cornish hen, piquillo pepper puree and patatas bravas

-26

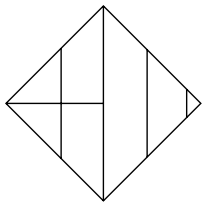
Porcelet rôti au four, chips maison, salade verte et jus de cuisson

Oven roasted suckling pig, home chips, green salad and accompanying sauce

(8-10 pers.) -350

COMMANDE 48 HEURES D'AVANCE

48 HOUR IN ADVANCE ORDERING



Postre

DESSERTS

Ganache de chocolat, croûtons, huile d'olive et fleur de sel
Chocolate ganache, croutons, olive oil and fleur de sel

-12

Gateau fromage au dulce de leche, pacanes caramélisées
Dulce de leche cheesecake, caramelised pecans

-12

A tomar

À BOIRE - TO DRINK

Las cervezas Estrella Damm

BIÈRES - BEER

Estrella Lager btl. 330 ml -9

Daura Lager sans gluten free btl. 330 ml -9

Estrella Lager can 500 ml -13

Inedite Pilsner Estrella Damm par Ferran Adria -20

Vinos

LES VINS / WINE

BULLES / BUBBLES

Cava, Pares Balta, Brut nature - 40

Cava, Tresor, Pere Ventura, Brut Rosé - 60

BLANCS / WHITE

Rioja, David Moreno 2018, Bodegas Viura - 45

Valence, Caminos Del Bonhomme 2019, Chardonnay - 50

Mallorca, Accrollam 2018, Prensal & Chardonnay - 70

Rueda, Barco Del Corneta, 2016, Verdejo - 75

ROUGES / RED

Empordá, Puntipart crianza 2016, Carignan & Cabernet Sauvignon - 45

Somontano, 12 Lunas 2017, Cabernet S. Grenache, Syrah & Tempranillo - 50

Rioja, David Moreno Res. 2011, Tempranillo - 70

Sierra De Malaga, Acinipo 2013, Bodegas Shatz, Lemberger - 80

PLUS GRANDE SÉLECTION DE VINS DISPONIBLE SUR DEMANDE

WIDER SELECTION OF WINES AVAILABLE UPON REQUEST