

LES ASSIETTES FROIDES

JAMBON IBERICO €12.50

Jambon Iberico de Salamanca, 36 mois, D.O. Guijuelo, bellote, assiette de 50g, guindilla doux

TABLS IBERICA €12.50

Chorizo Iberico, saucisson Iberico, jamón Iberico cuit, morcilla Iberica, guindilla doux

TABLA IBERICA A PARTAGER €24

Jambon Iberico de Salamanca, chorizo Iberico, saucisson Iberico, jamón Iberico cuit, Morcilla Iberica, guindilla doux

TABLA DE QUESOS €12.50

Manchego Villarejo, membrillo, cabra de Tietar, Valdeorras Picos bleu, queso de Tetilla servi avec caprons, olives, noix

TABLA MEZCLA A PARTAGER €25

Chorizo & saucisson Iberico, jamón Iberico cuit, Morcilla Iberica, Manchego Villarejo, membrillo, cabra de Tietar, Tetilla, Picos blue, guindilla doux

RACIONES

BANH MI €14

Mini sandwich de porc rôti lentement, pâté, crudités marinés, chilli sauce vietnamien , coriandre & mayonaise au sesame

CHORICITOS AL JEREZ €13.5

Chorizo poêlé a la cazuela avec Xérès

POULET ROMESCO €14

Hautes cuisses et pilons de poulet rôtis avec sauce Catalan a basee de tomates, poivron rotis, amandes & noisettes

TACOS DE POULET €14.5

Poulet frit mariné au lait de beurre, salsa de mangue, aioli à l'ail fumé

POITRINE DE PORC VIETNAMIEN €14

Porc croustillant, sauce nuoc cham, cacahuètes & ciboules. Servi en wrap de laitue

CROQUETAS CASERAS €13

Croquettes au béchamel et jambon serrano

GAMBAS AL AJILLO €17

Queues de crevettes poêlées à la cazuela avec de l'ail & piment rouge

CEVICHE €16.5

Poisson du jour salé au citron vert, échalote marinée, concombre, grenade, radis, sésame & coriandre

CALAMARES €13.5

Calamars au piment Coréen, sauce aioli à l'ail fumé maison

RAGOUT AUX HARICOTS €14

Ragout aux pois chiches, haricots blancs, poivrons rôtis, fenouil et chou vert frisée

CEVICHE €16.5

Poisson du jour salé au citron vert, échalote mariné, concombre, grenade, radis, sesame & coriandre

CALAMARES €13.5

Calamars au piment Koréen, sauce aioli à l'ail fumé maison

RAGOUT AUX HARICOTS €14

Ragout aux pois chiches, haricots blancs, poivrons rôtés, fenouil et chou vert frisée

CHURROS AU FROMAGE DE CHEVRE €14

Sel de fromage chèvre déshydraté, miel de truffe

SALADE LABNEH €12.5

Labneh au cajou, croutons, pomme, vinaigrette au cumin, graines grillées

SALADE MANCHEGO €12.5

Manchego, orange, pignons grillés, vinaigrette de xères & miel

ENSALADA VERDE €6.5

Salade verte

VERDURAS €9

Légumes verts, noisette, zeste de citron

PATAS BRAVAS €10

Sauce harissa maison, sauce aioli

PIMIENTOS DE PADRON €9

TORTILLA €8

Omelette Espagnole

TORTILLA DEL DIA €9

LES PLATS

BAVETTE BLACK ANGUS 250g €28

Servi avec frites, salade et choix de sauce; beurre aux anchois fumées de Nardin, fromage bleu, beurre à l'ail

CAZUELA DE MERLUZA Y MARISCO €26

Bouillabaise au safran, tomate & orange, poisson du jour poché, gambas & calamars

COPINA BURGER €25

Steak haché façon boucher (180g) sauce chorizo & piment doux, fromage Tetilla fondu, croqueta, salade, servi avec patatas bravas

MEZZE VEGETARIAN €25.50

Demandez au serveur

DESSERTS

DELICE DE CHOCOLAT & NOISETTE €10.50

Gateau d'amande, praline de noisette, crème fraîche

SELECTION DE GLACES & SORBETS €3

EMPANADILLAS DE POMME €9.50

Pomme caramélisée, purée de membrillo, boule de vanille

CAFE GOURMAND €12

3 Petits desserts