



Tous nos produits ont un suivi d'origine, maintenir une relation directe avec le producteur, l'exploitant, l'agriculteur et le poissonnier.

Notre lettre à 90% est fournie avec le produit espagnol. Nous recherchons la proximité pour garantir votre intégrité et fraîcheur.

Les légumes et les tomates proviennent de notre jardin d'Ávila, fruit de la récupération de différentes pépinières de plus de 50 ans.

Ils sont arrosés uniquement avec de l'eau potable, sans aucun type d'élément chimique.

Nous respectons les saisons et profitons de toutes les occasions pour protéger l'environnement.

NOS TOMATES

Tranches de tomates avec fleur de sel et huile picual

11

15

Tomate à l'oignon frais

10

14



POISSON

Tomate avec l'oignon frais et le ventre de thon

12

18



LAITIÈRE

Tomate avec burrata fraîche

7,50 / Ud.

LÉGUMES DE NOTRE JARDIN



OEUF



GLUTEN

Notre ratatouille avec œuf de volaille pané

12

15



POISSON

Salade de poivrons grillés au thon rouge d'Almadraba

13,50

19,50



OEUF

Légumes grillés à l'huile de truffe blanche et œuf poché

16,50



LAITIÈRE

Tudela artichauts frits au parmesan

11

17,50



OEUF



LAITIÈRE



GLUTEN

Bette à carde pâte à la crème d'huile d'olive et au jambon ibérique

12

18

LE NOTRE



LAITIÈRE

Poulpe galicien avec crème de pommes de terre et ajada

13

19



LAITIÈRE

Riz crémeux au gurumelos et au foie gras (a mi socia)

14

20



POISSON



OEUF

Salade russe de toute vie

12

18



POISSON



CRUSTACÉS

Salade de carpaccio de crevettes blanches et d'oignons confits

20



POISSON



CRUSTACÉS



OEUF

Oeufs de champs farcis au thon et aux crevettes

12

18



OEUF



LAITIÈRE



GLUTEN

Croquettes maison de jambon et œuf

8

12

Callos de veau avec jambe et nez

10

18



OEUF

Oeufs de champs étoilés avec des pommes de terre et
des poivrons de Padrón

13

18,50



OEUF














Omelette à la morue avec pomme de terre truffée

12

























18

ALLERGIES:











DEMI ENTÈRE

	PAN DE CRISTAL AVEC:					
	Jambon ibérique 100% Bellota Cinco Jotas et tomate râpée	3,50 Ud.	28			
 POISSON		Anchois de Santoña à la tomate râpée	3,50 Ud. 28			
 POISSON		Anchois de Santoña avec anchois au vinaigre et piparra	3,80 Ud.			
 POISSON	 LAITIÈRE		Anchois de Santoña avec fromage à la crème et poivre grillé	4,80 Ud.		
 SOJA	 POISSON	 OEUF	 GLUTEN	Thon rouge aux truffes roulées (selon la saison)	8	12

















NOTRE FRITURE: (Nous avons la farine de maïs et le pois chiche pour les coeliaques)

 GLUTEN	 POISSON	 CRUSTACÉS	 OEUF	Tortilla de crevettes	3,50 Ud.	
 GLUTEN	 POISSON			Anchois frits dans le style andalou	10	16,50
 GLUTEN	 POISSON			Salmonetitos frit à l'andalou	10	18
 GLUTEN	 POISSON			Chocos frit à l'andalou	10	17
 GLUTEN	 POISSON			Pijotitas frit à l'andalou	10	18
 GLUTEN	 POISSON			Ortiguillas (de Barbate)	10	19
 GLUTEN	 OEUF	 LAITIÈRE	 CRUSTACÉS	Homard de Norvège à la romana	18	26
 GLUTEN	 OEUF	 POISSON		Parrochas à la romana avec des poivrons de Padrón	10	18
 GLUTEN	 OEUF	 POISSON		Cocochas de Merlu à la romana	16	26

THON ROUGE

			Longe de thon grillée avec noix et soja	17	28
			Ventresca de thon à l'ail frit et sauce tomate		28
			Morrillo au thon mariné avec piparras	18	28
			Tartare de thon avec salade d'algues	18	26
			Parpatana de thon avec pomme de terre paille et oeuf frit de champ	18	26

POISSON (tous nos poissons sont de la côte)












			Rouget grillé avec fleur de sel		27
			Lotte grillée dans son propre jus avec EVOO		24
			Turbot sauvage cuit avec EVOO	18	27
			Bar avec mayonnaise de moutarde gratin		27
			Gallo San Pedro en tiradito frit avec mayonnaise au jaune d'oeuf		24
			Merlu de pincho:		
			- Cola au four avec des pommes de terre (2 pax.)		55
			- A la romana à taquitos	15	24
			- Cuit à la vapeur avec de la purée d'oignon et de la mayonnaise		24

ALLERGIES:

DEMI

ENTIÈRE

VIANDES “ PREMIUM “

	Viande rouge (Rubia Gallega)	27	50
	Surlonge de vache national sur le grill	17	25
 	Surlonge de taquitos à l'ail frit	17	25
  	Boulettes de viande maison à la truffe et au foie	14	20
 	Tartare de steak au caviar de truffe	18	28
	Chuletitas d'agneau de lait frites		24,50
 	Cerveaux d'agneau pâte		16
	Cerveaux d'agneau cuit avec une pomme de terre rôtie au poivre		18
	Reins d'agneau de lait sur le grill	12	19
	Gésiers d'agneau de lait	12	19

TVA incluse. Prix indiqués en €

Pain et apéritif: 2,95

Vente de produits dans notre colmo “ La huerta de Pepa “
C/ Padre Damián, 46 (au retour du restaurant).