










DEMI ENTIÈRE





















NOS TOMATES :

	Tomates en rondelles à la fleur de sel et à l'huile d'olive Picual	13	20
	Tomates et oignons nouveaux	10	14
	Tomates, oignons nouveaux et ventrèche de thon	13	18
	Tomates et Burrata fraîche		14/ u.

LÉGUMES DE NOTRE POTAGER :

		Notre <i>pisto</i> (poêlée de légumes) et son œuf fermier pané	13	16	
		Salade de poivrons grillés au thon rouge d'Almadra	14	20	
		Légumes grillés à l'huile de truffe blanche et œuf poché		17	
			Côtes de blettes panées, crème à l'huile d'olive et jambon ibérique 5J	12	18
		Artichaut confit à la braise		4,80/u.	
		Petits piments verts <i>Piparras</i> frits	11	17	

DE CHEZ NOUS :

		Poulpe à la galicienne et crème de pomme de terre sauce à l'ail	15	21		
		Riz crémeux aux champignons <i>Gurumelos</i> et au foie gras (dédié à mon associée)	16	25		
		La classique salade russe	12	18		
			Croquettes maison au jambon et à l'œuf	8	14	
		Tripes, pieds et museau de veau	12	18		
		Jambon ibérique 100 % nourri de glands Cinco Jotas				
		sur pain à la pulpe de tomate	3,5/u.	28		
		Anchois de Santoña sur pain à la pulpe de tomate	3,5/ u.	28		
				Œufs farcis au thon et à la crevette blanche de Huelva	16	24
		Salade de fruits de mer aux crevettes roses, homard et truffe blanche d'été	18	30		
		Morilles à la crème	20	30		

POISSON :



GLUTEN :



FRUITS À COQUÉS :



PRODUITS LAITIERS :



ŒUFS :



FITES :



SÉSAME :



MOUTARDE :



CRUSTACÉS :



SOJA :


















MOLLUSQUES :






















DEMI ENTIÈRE

















ŒUFS FERMIERS :

		Omelette à la morue et à la pomme de terre truffée	14	18	
		Omelette aux crevettes à l'ail accompagnée de piments <i>Piparra</i> frits		24	
		Omelette aux pommes de terre accompagnée de palourdes à la marinière	15	21	
		Œufs sur le plat et crevette (deux personnes)		130	
		Œufs fermiers sur le plat accompagnés de gambons écarlates		50	
		Œufs sur le plat accompagnés de petites crevettes « gambas de cristal »		24	
			Œufs sur le plat cassés, poivrons de Padrón et jambon Cinco Jotas	16	24

THON ROUGE :

				Filet de thon à la plancha aux fruits secs et au soja	18	30
				Ventrèche de thon, ails tendres sautés et sauce tomate		31
				Nuque de thon à l'escabèche et petits piments verts <i>Piparra</i>	18	30
				Tartare de thon et salade d'algues	19	29
				<i>Parpatana</i> de thon (morceau du cou du thon traité comme une entrecôte)		
				pommes de terre allumettes et œuf fermier sur le plat	19	30
				Thon rouge et lamelles de truffe sur pain de cristal		13/ u.

VIANDES « PREMIUM »

				Viande rouge (Maturation 20/30 jours / nationale)	30	60 (2 personnes)
				Escalope de faux-filet de viande bovine de race Angus	26	
				Filet de vache d'origine nationale au grill	20	30
				Filet découpé en dés sautés à l'ail	20	28
				Filet aux morilles		33
				Boulettes de viande maison aux truffes et au foie gras	16	24
				Steak tartare au caviar de truffe	19	30
				Côtelettes d'agneau de lait frites		26
				Cervelle d'agneau panée		18
				Rognons d'agneau de lait à la plancha	12	22
				Ris d'agneau de lait	12	22

TVA COMPRISE Prix indiqués en €

Pain et apéritif : 2,95 €

POISSON :



GLUTEN :



FRUITS À COQUÉS :



PRODUITS LAITIERS :



ŒUFS :



FITES :



SÈSAME :



CRUSTACÉS :



SOJA :



MOLLUSQUES :

