






































Version  Française

ENTRÉES ET PLATS FROIDS A PARTAGER

- Salade de burrata, sardine fumée,
tomates séchées, pesto et pignons     18,50€
- Salade tiède d'épinards, champignons,
lardons et oeuf poché   17,50€
- Carpaccio de crevettes et vinaigrette de tomates   .. 16,00€
- Carpaccio de veau, crème fromage et pesto de fusée   . 13,00€
- Sardines fumées au tomates séchées   19,90€
- Gambas avec sauce de poireaux et safran    20,00€
- Steak tartare traditionnel   19,90€






ENTRÉES ET PLATS CHAUDS A PARTAGER

- Croquettes artisanales 12,00€
 de Crevettes     
- de Jamón Ibérico    
- de Cecina    
- Calamars tempura
avec mayonnaise aux agrumes     13,00€
- Empanadillas de cecina, fromage de chèvre
et pimiento del "piquillo" confit    8,80€
- Alies de poulet avec frites  11,00€
- Poulpe sur le grill, crémeux de pommes de terre
et huile de paprika 22,50€
- Risotto truffé, champignons et parmesan   16,00€
- Nos fameuses pommes de terre a l'alioli  8,00€







Version  Française










NOS PLANCHES

- Table cécine i.g.p.  18,00€
- “Jamón de bellota” coupé au couteau  19,90€
- Planche de fromages artisanaux de león    16,50€

POISSON

- Morue confit au ragoût de pois chiches et ibérique  ... 25,00€
- Turbot grillé sur risotto aux crevettes    29,90€
- Autres poissons (consulter)

VIANDES

- Joues de veau a basse température
avec chutney de mangue    20,50€
- Taco d’agneau de lait a 63°
avec pommes de terre au romarin    20,50€
- Aloyau “La Finca”, grillée, pommes de terre de luxe
et piments padrón   29,90€
- Secret ibérique en 2 cuisines,
pommes de terre confites, pomme et fenouil  21,00€

ALERGENS

 Céleri	 Mollusques	 Crustacés	 Avec coque	 Soja
 Gluten	 Moutarde	 Des oeufs	 Cacahuètes	 Sulfites
 Poisson	 Sésame	 Le lait	 Lupins	