

## TERRACE MENU

### ENTRÉES ET HORS-D'OEUVRE

1. Gazpacho	6,00 €
2. Poivrons piquillos farcis au txangurro (araignée de mer)	17,00 €
3. Terrine de foie au Casta Diva (vin blanc)	24,00 €
4. Salade de cailles à l'escabèche	16,00 €
5. Salade de thon à l'escabèche	19,00 €
6. Salade de thon à la coriandre	19,00 €
7. Salade croquante de langoustines sautées	24,00 €
8. Salade de morue	17,00 €
9. Salade de foie	24,00 €
10. Poulpe braisé avec aïoli léger aux fruits, huile au paprika et purée de pommes de terre	24,00 €
11. Carpaccio de thon rouge à l'escabèche sur guacamole et vinaigrette aux fruits secs	22,00 €
12. Mille-feuille de légumes sautés avec des pignons et des champignons biscuits feuilletés et sauce aux boletus	15,00 €

### POISSONS

13. Chipirons (encornets) à l'encre	18,00 €
14. Chipirons (encornets) au grill, risotto aux champignons et huile l'encre	20,00 €
15. Filets de merlu farcis au txangurro (araignée de mer) huile aux chipirons (encornets) et purée de pommes de terre	23,00 €
16. Ventrèche de thon, timbale de tomates et oreillons d'abricots assaisonnés de salmorejo et de pisto	20,00 €
17. Thon rouge braisé sur « ajoblanco » *avec mélasse à l'orange (*soupe froide à l'all et à l'huile d'olive, à base d'amandes)	23,00 €
18. Morue confite à l'huile de poivre	20,00 €

\*(Nous avons des plats de poisson congelé pour les clients allergiques aux anisakis)

## **VIANDES**

19. Entrecôte, pommes boulangères	22,00 €
20. Cochon de lait rôti	21,00 €
21. Joue de veau à l'étouffée	16,00 €
22. Filet de bœuf garni de foie	26,00 €
23. Côte de bœuf grillée avec poivrons piquillos confits	26,00 €
24. Carpaccio de surlonge avec vinaigrette au gésier et vieux fromage	20,00 €
25. Pigeon à la cardamome sur bolets sautés et purée abricot en purée séchés	22,00 €
26. Magret de canard braisé au pignons de pin et purée de pistache	22,00 €
27. Côtelettes d'agneau de lait aux pommes de terre confites	22,00 €

## **DESSERTS**

28. Glace au yaourt sur coulis de mangue et gelée de fèves tonka	7,50 €
29. Glace au fromage blanc et coulis de framboise sous résille de caramel	7,50 €
30. Mille-feuille aux pommes, mousse au yaourt, coulis de framboise et glace au thym	8,00 €
31. Cornets de tiramisu, sauce au chocolat, glace au café au lait et gelée à l'Amaretto	8,00 €
32. Pain perdu à la vanille, sabayon verveine citron et glace au vanille	8,00 €
33. Tarte aux pommes	5,00 €
34. Cheese-cake	5,00 €
35. Jus d'orange	3,50 €
36. Glaces	5,00 €

Prix TTC

## **ASSIETTES**

37. Pâté au foie de volaille	9,00 €
38. Pain de poisson	9,50 €
39. Croquettes	10,00 €
40. Salade laitue/tomates	8,00 €
41. Salade russe	8,50 €
42. Jambon ibérique	26,00 €
43. Lomo ibérique	20,00 €
44. Fromage (à pâte dure)	12,00 €
45. Chorizo ibérique	16,00 €

## **OMELETTES**

46. Espagnole	8,00 €
47. Crevettes	9,00 €
48. Chorizo	8,00 €
49. Fromage	8,00 €
50. Jambon	8,00 €

51. Œufs / frites	8,00 €
52. Au chorizo	8,50 €
53. Au jambon serrano	8,50 €
54. Au bacon	8,50 €
55. Œufs brouillés	8,00 €
56. Œufs brouillés aux Boletus Edulis	12,00 €

## **SANDWICHS CHAUDS (pain de mie)**

57. Au jambon serrano	6,00 €
58. Au poisson mariné/fumé	6,00 €
59. Au jambon d'York	5,00 €
60. Au fromage	5,00 €
61. Jambon/fromage	5,00 €
62. Salade (crudités/mayonnaise)	6,00 €
63. Jambon/fromage avec on œuf	6,00 €

## **SANDWICHS**

64. Jambon serrano	7,00 €
65. Omelette	7,00 €
66. Chorizo	7,00 €
67. Fromage	7,00 €
68. Pepito (sandwich à la viande)	11,00 €
69. Pain	1,50 €

Prix TTC