FRANÇAIS

accompagnement

pain à la tomate, (un favori local) 4.75 (végétalien) (13.)

tapas sont conçues pour être partagées – nous recommandons un minimum de deux plats par personne

olives vertes siciliennes 4.25 (végétalien)

piments de padron au sel de mer 7.25 (végétalien)

gigi´s frites avec une mayonnaise jalapeño et oignons nouveaux 6.50 (v) (1. 4.)

bâtonnets d'aubergines croustillants à l'orientale avec réduction de vinaigre noir épicé 10.75 (végétalien) (4. 9.)

cabillaud confit velouté de coco, jalapeño et basilic, garnie de perles de fruits de mer 15.00 (2. 11. 13.)

tarte tatin aux oignons caramélisés avec du foie gras de canard catalan fermier, réduction de vermouth et pistaches 13.50 (6. 13.)

boulettes de viande maman sauce tomate, basilic et oignons croustillants 10.75 (1. 5. 7. 13.)

bò lúc lac (bœuf sauté) lamelles de ribeye irlandais premium, avec de l'oignon rouge, nappées d'une sauce asiatique 15.90 (4. 5. 13.)

calamar de plage grillé avec oignon caramélisé, sauce verte piémontaise et vinaigrette à la pistache 16.00 (2. 6. 8. 10.)

riz moelleux aux fruits de mer fumet élaboré à base de poisson de roche et de crabe bleu, avec du safran et une langoustine 14.95 (2. 7. 10. 11. 14.)

croquettes mélange de champignons de saison à l'huile de truffe et crème de parmesan 8.25 (v) (1. 5. 13.)

croquettes de jambon Ibérique 8.25 (1. 5. 13.)

huevos ¨rotos¨ œufs cassés garni de jambon ibérique 13.95 (1.)

huevos ¨rotos¨ œufs cassés garnis de pâté de champignons, huile de truffe et parmesan 11.95 (v) (1. 5.)

ailes de poulet en sauce à la japonaise 9.25 (4. 9.)

crevettes ivres sautées à l'ail beurre, vin blanc et citron servies avec wraps à la farine et sauce secrète 13.95 (1. 4. 5. 10. 13. 14.)

agneau braisé taboulé, yogourt, menthe, confiture d'hibiscus et d'oignons 12.75 (5. 13.)

bao bao - canard de pékin, ciboule, concombre et une sauce hoisin, gingembre et baies maison, pain bao 14.50 (4. 9.13.)

tacos au porc effiloché mijoté cinq heures dans un jus d'orange, tortillas de maïs avec oignon mariné 10.80 (5. 10.)

salade russe garnie d'une délicate crème de saumon fumé et de perles de fruits de mer 10.50 (1. 2. 9. 8. 13.)

burrata avec salade croquante de fenouil, tomates cerises confites, biscuit au parmesan et gaspacho de betterave 12.50 (5.13)

chorizo à la poêlé avec croûtons ail et herbes 10.25 (10. 13.)

gyozas sauce soja fermenté 8.25 (végétalien) (4. 9. 13.)

sélection de charcuterie espagnole 14.75

jambon ibérique affiné 24 mois 80g 14.90

sélection de fromages fins du terroir 14.95 (5. 6.)

supplement de 10% en terrasse les prix incluent la TVA si vous avez des allergies alimentaires veuillez en informer le serveur afin d'assurer un service plus fluide, nous ne séparons pas les additions.

OEUFS 1. POISSON 2. CACAHUÈTE 3. SOJA 4. LAITIER 5. FRUITS COQUE 6. CÉLERI 7. MOUTARDE 8. SÉSAME 9. DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES 10. MOLLUSQUES 11. TRAMUSSOS 12. GLUTEN 13. CRUSTACÈS 14