

LES APERITIFS

APERITIFS ESPAGNOLS

Sangria maison verre 15 cl	3,50 €
Sangria maison ½ pichet 50 cl	10,00 €
Sangria maison pichet 1 l	14,00 €
Cinco de Yllera Vin Blanc a seulement 5.5° d'alcool - le verre	4,00 €
Cinco de Yllera Vin Blanc a seulement 5.5° d'alcool - la demi-bouteille 37.5 cl	13,00 €
Cinco de Yllera Vin Blanc a seulement 5.5° d'alcool - la bouteille 75 cl	19,00 €
Tinto de Verano (Vin rouge et kas citron) verre 25 cl	3,50 €
Tinto de Verano Pichet 1 l (Vin rouge et kas citron)	16,00 €
Rebujito (Fino et Seven UP) verre 25 cl	6,00 €
Rebujito (Fino et Seven UP) Pichet 1 l	20,00 €

NOUVEAU !!! SANGRIA ESPECIAL DE LA PUNTA DEL MORAL.

Le pichet 50 cl - 15 € - Le pichet 100 cl - 26 €

LONG DRINK 20 CL

Gin Kas - Gin coca - Gin Tonic	6,00 €
Whisky coca 20 cl	6,00 €
Cuba libre (rhum coca) 20 cl	6,00 €

WHISKIES ET BOURBONS

Whisky Clan Campbell	Baby 2 cl	3,00 €	Whisky 4 cl	5,00 €
Whisky Chivas Régal	Baby 2 cl	4,00 €	Whisky 4 cl	6,50 €
Whisky Talisker 10 Ans	Baby 2 cl	4,00 €	Whisky 4 cl	7,50 €
Whisky Lagavulin 16 Ans	Baby 2 cl	5,00 €	Whisky 4 cl	9,50 €
Whiskey Jack Daniels	Baby 2 cl	3,00 €	Whisky 4 cl	6,00 €

APERITIFS ANISES 2 CL

Ricard ou Pastis 5l	3,00 €
---------------------	--------

ALCOOLS BLANCS 5 CL

Gin Gordon's	5,00 €
Vodka Smirnoff	5,00 €

CHAMPAGNE, VINS CUITS ET VINS DOUX NATURELS

Champagne Brut Delamotte - la coupe.	9,00 €
Pedro Ximenez	5,00 €
Lillet rouge ou blanc	5,00 €
Moscatel ou Malaga	5,00 €

FINOS ET MANZANILLA 12 CL

Fino Quinta Osborne	6,00 €
Fino Amontillado	6,00 €
Manzanilla Osborne	6,00 €

BIERE ESPAGNOLE

Cruzcampo Pression Galopin (Caña) 20 cl - bière ou ½ panaché	2,00 €
Cruzcampo Pression Demi 25 cl - bière ou ½ panaché	3,50 €
Cruzcampo Pression Distingué 50 cl - bière ou ½ panaché	7,00 €
Supplément sirop gratuit	

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca cola 33 cl,	4,00 €
Jus de fruit (orange, ananas, poire, pêche, abricot, tomate)	4,00 €
Ice Tea, Orangina, Perrier, Schweppes,	4,00 €
Sirop ou Diabolo ou Limonade	2,50 €

ENTREES OU PLATOS PARA PICAR.

LES JAMBONS IBERIQUES PATA NEGRA de BELLOTA

LE TOP - COUPE AU COUPEAU - JABUGO (Région de Huelva – Andalousie).

27 €⁵⁰

Jambon ibérique pata negra de bellota.

100% ibérique – 36 mois d'affinage – Grande réserve. La grande assiette
AOC Jabugo. (Région de Huelva Andalousie), un jambon puissant et racé

L'EXCELLENCE – GUIJUELO (Région de Salamanque – Castilla y León).

22 €⁵⁰

Jambon ibérique pata negra de bellota.

100% ibérique – 36 mois d'affinage – Grande réserve. La grande assiette
AOC Guijuelo. (Région de Salamanque), un jambon plus doux et moins racé que le Jabugo.

TOUS NOS JAMBONS SONT EN VENTE AU DETAIL A LA BOUTIQUE ESPAGNOLE.

LA CHARCUTERIE IBERIQUE PATA NEGRA de BELLOTA

RATION

½ RATION

Surtido de embutidos ibéricos pata negra de bellota .

17 €⁵⁰

9 €⁵⁰

Assortiment de charcuterie ibérique pata negra de bellota
Jambon, Chorizo, Lomo, Lomito, Morcon.

COTE MER

RATION

½ RATION

Calamars à chipirons à la plancha .

16 €⁵⁰

9 €⁵⁰

Calamars (aussi appelés chipirons) grillés à la plancha

Calamars à chipirons en su tinta .

9 €⁵⁰

Calamars (aussi appelés chipirons) à l'encre

Calamars à chipirons fritos .

12 €⁵⁰

Calamars (aussi appelés chipirons) juste farinés et fritos

Navajas a la plancha .

9 €⁵⁰

Couteaux à la plancha ail et persil.

Pulpo Gallega .

12 €⁵⁰

Poulpe, pimenton doux, fleur de sel, huile d'olive et pomme de terre bouillie

Auténticas Gambitas blancas à la plancha .

17 €⁵⁰

10 crevettes (Taille Bouquet) à la plancha – Le vrai goût des gambas espagnoles.

COTE TERRE

RATION

½ RATION

Esparragos Trigueros rebozados, jamon serrano de Teruel .

17 €⁵⁰

9 €⁵⁰

Asperges vertes panées et frites, jambon de Teruel, Sauce au Bleu.

Pimientos del padron fritos.

8 €⁵⁰

Petits piments de Galice (Padron) fritos, quelques un peuvent être un peu piquants.

PRODUITS DE SAISON

Revuelto de Setas de temporada y jamon de Teruel .

12 €⁵⁰

Cœufs Brouillés aux champignons du moment (Cèpes, Girolles, Pleurotes ... etc)

Escalope de Foie gras à la plancha con uvas.

13 €⁵⁰

Foie gras (origine Périgord) cuit à la plancha, sirop au vinaigre de Jerez
et raisins marinés au Brandy Torres

Chers clients, suite à de trop nombreux incidents, nous sommes désolés mais :

NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES

Merci de votre compréhension.

NOS PLATS ESPAGNOLS

"cocina de verdad"

CORDERO LECHAL DE CASTILLA Y LEON – AGNEAU DE LAIT DE CASTILLA Y LEON

Lechazo de Castilla y León asado en horno de leña.

25.⁵⁰ €

Le véritable agneau de lait de Castilla y León cuit au four à bois. Une cuisson de 3h à 3h 30 (Commencée bien avant votre installation à table) très vive au début puis ralentissant au rythme du refroidissement du four à bois donne une peau très croustillante pour une chair à l'intérieur très tendre et savoureuse presque confite. (20 mn d'attente)

Chuletillas de lechazo de Castilla y León a la plancha.

21.⁵⁰ €

7 à 9 Petites côtelettes d'agneau de lait de Castille à la plancha - Toujours servies bien grillées.

LA CARNE – LA VIANDE.

Preso o pluma de cerdo Iberico al ajillo.

20.⁵⁰ €

Partie moelleuse et juteuse du porc ibérique, pétales d'ail
Servi avec une poêlée de fèves, champignons et asperges vertes.

Carne de buey « Black Angus » a la plancha *

Race "Aberdeen Black Angus" provenance Frontier-Meat Texas - USA
Une viande unique, exceptionnellement tendre et gouteuse.

Entrecôte 250 g

23.00 €

Entrecôte épaisse 350 g

32.00 €

Entrecôte pour 2 façon Cote de Bœuf 700 g

60.00 €

* La viande de bœuf américaine provient de bovins de race Aberdeen Black Angus nourris à l'herbe et qui, dans les mois précédents l'abattage, suivent un régime de céréales minutieusement équilibré. Les animaux qui produisent la viande de bœuf destinée à l'UE ont été nourris aux céréales pendant un minimum de 100 jours. Toutes les viandes bovines exportées vers l'UE proviennent d'animaux qui n'ont jamais été traités avec des stimulateurs de croissance.

LOS PESCADOS - LES POISSONS

Sepia a la plancha.

18.⁵⁰ €

Seiche ou casserons (selon arrivages) grillés à la plancha, persillade.

Calamares en su tinta

18.⁵⁰ €

Calamars à l'encre.

Parrillada de pescados y mariscos frescos.

24.⁵⁰ €

Assortiment de poissons frais et fruits de mer à la Plancha selon arrivage.

Pescados del momento.

Prix Selon le cours

POISSONS DU MOMENT SELON ARRIVAGES VOIR L'ARDOISE et NOTRE BANC DE POISSON

Bar, Dorade, Turbot, Merlu, Rougets, Anchois, Thon, Saumon Sauvage, Sole, etc.

Poissons cuisinés à la plancha avec le refrito à l'espagnole
(Pétales d'ail frits, piments d'Espelette, Vinaigre de cidre et huile d'olive)

ARROCES

Arroz negro. (Riz noir).

19.⁵⁰ €

Paella de riz et fruits de mer (tout est décortiqué) cuisinée à l'encre de seiche,
Servie avec un aioli. (15/20 mn d'attente)

Chers clients, suite à de trop nombreux incidents, nous sommes désolés mais :

NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES

Merci de votre compréhension.

NOS MENUS

MENU SEVILLA 33 € 50

UNE SELECTION EXTRAITE DE NOTRE CARTE.

1 ENTREE AU CHOIX

- Chipirones à la plancha
(calamars à la plancha)
- ou Esparragos rebozados
(asperges frites sauce roquefort)
- ou Navajas a la plancha
(Couteaux à la plancha)
- ou Surtido de embutidos
(assiette de charcuterie ibérique)
- ou Pimientos del padron fritos
(Piments del padron Frits)

1 PLAT AU CHOIX

- Parrillada de pescado (Sup 5 €)
(Assortiment de poissons grillés à la plancha)
- ou Entrecot de Buey « Black Angus » (Sup 5 €)
(Entrecôte 250 g de bœuf Black Angus)
- ou Sepia a la plancha
(Seiche à la plancha)
- ou Calamares en su Tinta
(Calamars à l'encre)

1 DESSERT AU CHOIX

- ou Torrijas de Bollo
Brioche perdue.
- ou arroz con leche
(riz au lait)
- ou pastel de chocolate
(cœur fondant au chocolat)
- ou 3 cremas catalanas
(3 crèmes brûlées)
- ou helado
(3 boules de glace)

MENU PAMPLONA 36 € 00

DEGUSTATION DE TAPAS

OU PLATOS PARA PICAR

**Ce menu Dégustation est servi
Uniquement pour toute la table.**

**6 PLATS A DEGUSTER
SELON LE MARCHE
ET L'HUMEUR DU CHEF
Laissez-vous surprendre !**

ET DESSERT AU CHOIX

- Arroz con leche
(riz au lait)
- ou pastel de chocolate
(cœur fondant au chocolat)
- ou 3 cremas catalanas
(3 crèmes brûlées)
- ou helado
(3 boules de glace)
- ou Torrijas de Bollo
Brioche perdue.
- ou café gourmand
Café ou déca, touron, crème brûlée et alcool au choix)
- ou café Irlandes.
Irish coffee
- ou Sorbete de limon al cava
Sorbet Citron au cava de Rioja
- ou Tarta Al Whisky
Tarte au Whisky.
- ou Tartaletta de temporada
Tartelette aux fruits de saison

NOS DESSERTS

AL ESTILO DE MI ABUELA "MAMIE CHATA" LES DESSERTS COMME LES FAISAIT MA GRAND-MERE.

Torrijas de Bollo.

Brioche perdue. (comme du pain perdu mais avec de la brioche)

6 € 50

Arroz con leche - Riz au lait.

6 € 50

Surtido de 3 cremas Catalanas – Assortiment de 3 crèmes brûlées

6 € 50

Crème brûlée au pain d'épices.

Crème brûlée au Grand Marnier.

Crème brûlée à l'orange confite.

Naranja Preparada.

6 € 50

Orange préparée avec du miel du rhum et de la cannelle.



DESSERT DE SAISON

Tartaletta de Temporada

Tartelette sablée aux fruits selon la saison.

7 € 50

HELADOS Y SORBETES – CREMES GLACEES ET SORBETS

Tarta al Whisky

Tarte glacée au Whisky et flambée au Whisky,

6 € 50

Glaces et sorbets - 3 boules.

6 € 50

Crèmes Glacées :

Vanille, Café, Chocolat Noir, Rhum raisin, Caramel beurre salé, Fraise, Pistache, Menthe chocolat, Figue

Sorbets :

Citron jaune, Cassis, Noix de coco, Poire, Framboise

Sorbete de Limon al Cava

Sorbet Citron au Cava (A boire avec une paille)

6 € 50

TOUT CHOCOLAT

Cœur fondant au chocolat (14 mn d attente)

Gâteau au chocolat, cœur de chocolat fondu et chaud Boule de glace framboise.

6 € 50

CAFES

Café gourmand et accompagné

Café ou déca – petite pâtisserie ou touron - Mini crème brûlée,

Petit verre de digestif (au choix : Patcharan, Manzana, Brandy ou Licor 43)

6 € 50

Cafe Irlandés

Irish coffee.

6 € 50

FROMAGE

Le plateau de fromages servi avec salade verte et crouton aillé.

Fromage Manchego gran maestro (semi curado 3 mois d'affinage),

Pur brebis Fermier,

Fromage Mixte vache et brebis fermier,

Pur vache fermier.

Tomme Noire

Tomme catalane

Membrillo (Pate de coing) et confiture de cerises noires du Pays Basque.

8 € 50

NOS DIGESTIFS

LES COGNACS DE FABRICATION ARTISANALE – 4 cl.

NOTRE SELECTION DE COGNACS GRANDE CHAMPAGNE – 1^{ER} CRU DE COGNAC
Maison GUERBE fabrication artisanale. - vieillissement en futs de chêne.

Cognac Guerbé VSOP	(4 ans d'âge)	7.00 €
Cognac Guerbé Napoléon	(6 ans d'âge)	8.00 €
Cognac Guerbé XO	(30 ans d'âge)	10.00 €
Cognac Guerbé Grande réserve	(45 ans d'âge)	15.00 €

LES BAS ARMAGNACS FABRICATION ARTISANALE – 4 CL

NOTRE SELECTION DE BAS ARMAGNAC - MAISON OGNOAS – LABASTIDE D'ARMAGNAC.
Tous nos Armagnacs Millésimés sont médaillés du concours général de Paris (ou autre concours important)

Armagnac (XO 10 ans d'âge)	Domaine d'Ognoas – Cadets de Gascogne	6.00 €
Armagnac (Millésime 1999)	Domaine d'Ognoas – Cadets de Gascogne	7.00 €
Armagnac (Millésime 1995)	Domaine d'Ognoas – Cadets de Gascogne	8.00 €
Armagnac (Millésime 1994)	Domaine d'Ognoas – Cadets de Gascogne	9.00 €
Armagnac (Millésime 1981)	Domaine d'Ognoas – Cadets de Gascogne	12.00 €
Armagnac (Millésime 1976)	Domaine d'Ognoas – Cadets de Gascogne	15.00 €
Armagnac (Millésime 1973)	Domaine d'Ognoas – Cadets de Gascogne	19.00 €
Armagnac (Millésime 1970)	Domaine d'Ognoas – Cadets de Gascogne	20.00 €
Armagnac (Millésime 1968)	Domaine d'Ognoas – Cadets de Gascogne	22.00 €
Armagnac (Millésime 1965)	Domaine d'Ognoas – Cadets de Gascogne	25.00 €

LES EAUX DE VIE DE FABRICATION ARTISANALE – 4 cl.

NOTRE SELECTION D'EAU DE VIE DISTILLATION ARTISANALE –DOUBLE DISTILLATION
DE VRAIS PARFUMS ET GOUTS DE FRUITS.

Eau de vie de vieille prune	8.00 €
Eau de vie de poire William	8.00 €
Eau de vie de framboise	8.00 €
Eau de vie de marc d'Irouleguy.	8.00 €

LES VIEUX RHUMS – 4 cl.

Ron Brugal Extra Viejo - Reserva familiar - 38 ° (République Dominicaine)	6.00 €
Rhum Neisson Elevé sous bois - 50 ° (Martinique)	6.00 €

LES LIQUEURS et EAUX DE VIE CLASSIQUES – 4 cl.

Baileys, Get 27, Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados, Eau de vie de poire	4.00 €
Eau de vie de Mirabelle, Cointreau, Grand Marnier	

LES LIQUEURS ESPAGNOLES – 4 cl.

Anis del Mono, Licor 43, Licor de café, Licor de Hierbas, Manzana Verde, Patzaran, Licor de melocoton, Brandy Torres 10 ans	4.00 €
--	--------

LES CARAJILLOS - Café Mélangé à de l'alcool.

Carajillo con Whisky Café avec 2 cl de Whisky.	4.50 €
Carajillo con Ron Café avec 2 cl de Rhum	4.50
Carajillo con Baileys Café avec 2 cl de Baileys	4.50
Carajillo con Brandy Café avec 2 cl de Brandy Torres	4.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Appréciez le mais consommez le avec modération.

CAFE, THE, INFUSIONS

Thés et infusions – Les thés "Only Tea" by Coste, une gamme de thé unique et originale

<u>Thé classique</u>	2 € 50
<u>Infusion Tilleul ou Verveine</u>	2 € 50

Café

Solo (café seul)	2 € 00
Cortado (café noisette)	2 € 00
Descafeinado (déca)	2 € 00

LA BOUTIQUE ESPAGNOLE VOUS PROPOSE JUSTE A COTE DU RESTAURANT:

- Une magnifique gamme de jambons ibériques en pièce Entière ou à la coupe.
- Tous les vins de la carte du resto à prix emportés.
- Une épicerie fine Espagnole.
- Conserves.
- Huiles d'olive.
- Vinaigres.
- Confiserie Espagnole, turon, polvorones etc...
- Fromage à la coupe.
- Charcuterie ibérique ... etc

MAIS A LA BOUTIQUE ON PEUT AUSSI MANGER
DES TORTILLAS MAISON ET BIEN D'AUTRES CHOSES....

MENU CHIQUITO à 12^{€50}

Servi aux enfants jusqu'à 12 ans.

CROQUETTES DE JAMBON + LOMO FRITES + DESSERT + BOISSON AU CHOIX

MENU MIDI (Voir les choix à l'ardoise.)

Tous les jours un choix de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts maisons

PLAT DU JOUR SEUL à 9.00 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT à 11.00 €

ENTREE + PLAT + DESSERT à 12.50 €

Ce menu est servi le midi uniquement, sauf dimanche et jours fériés.

Ce menu est élaboré par notre chef à base de produits frais
et de saison, en fonction du marché.

MENUS DE GROUPE

Nous étudions votre menu ensemble.

Plusieurs propositions possibles

A partir de 23 € tout compris