

ENTREES OU PLATOS PARA PICAR.

Autour des jambons espagnols	Ration	1/2 Ration
<u>Jamon ibérico pata negra de Bellota</u> Jambon Ibérique pata Negra	21 €	12 €
<u>Surtido de embutidos ibéricos pata negra de Bellota</u> Assortiment de charcuterie ibérique pata negra Jambon, chorizo, lomo, lomoito, morcón	17 €	9 €
Autour des légumes	Ration	1/2 Ration
<u>Esparragos trigueros rebozados, Jamon Serrano Teruel</u> Asperges vertes panées et frites, enveloppée dans Du jambon Serrano - D.O Teruel, Sauce au Bleu.	17 €	9 €
<u>Pimientos del piquillo relleno de bacalao</u> Poivrons del piquillo farcis a la morue, Sauce piperade.	15 €	8 €
<u>Ensalada Salamanca</u> Roquette, tomate, lomo ibérique pata negra, manchego, vinaigrette au citron	16 €	9 €
<u>Ensalada de tomate y Jamon Serrano de Teruel</u> Salade de tomates et jambon Serrano Teruel Basilic, Fleur de sel et huile d'olive.	15 €	8 €
<u>Alcachofas con Jamon Serrano</u> Cœurs d'artichauts sautés au jambon	14 €	8 €
<u>Gazpacho</u> Soupe de légumes glacée. Servie avec des petits dés de concombre et de tomate Un granité au concombre et un sorbet Tomate/basilic/huile d'olive.		9 €
<u>Melon y jamon</u> Melon Charentais, Melon d'Espagne, et jambon Serrano de Teruel.		9 €
<u>Pimientos del padron Fritos</u> Petits piments Padron frits, quelques un peuvent être un peu piquants. Juste frits et avec de la fleur de sel.		7 €
<u>Pimientos de Guernica Fritos</u> Petits piments de Guernica, doux et très savoureux, Juste frits et avec de la fleur de sel.		7 €
Autour de l'agneau de lait de Castilla y León	Ration	1/2 Ration
<u>Mollejas De Lechazo de Castilla y León</u> Petit vol au vent de ris d'agneau de lait de Castille en sauce. Crème, Jambon Serrano, chorizo champignons et asperges vertes	20 €	11 €
Autour de la mer	Ration	1/2 Ration
<u>Chipirones à la plancha</u> Petits calamars grillés à la plancha	16 €	9 €
<u>Atun en escabeche</u> Thon en sauce escabèche	14 €	8 €
<u>Gambitas à la plancha</u> Crevettes taille bouquet grillées à la plancha.	14 €	8 €
<u>Anchoas del mar Cantàbrico, con piquillos y helado de anchoa.</u> Filets d'anchois levés à la main fabrication artisanale, Salade de Piquillos Tomates cerise et glace aux anchois (anchois 4 pièces)		8 €
<u>Puntillitas rebozadas</u> Très petits calamars farinés et frits		12 €

NOS PLATS ESPAGNOLS

"cocina de verdad"

Lechazo asado en horno de leña - L'agneau de lait cuit au four à bois.

Lechazo de Castilla y León asado en horno de leña. 23.⁵⁰ €

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 A l'intérieur très tendre et savoureuse presque confite.

Chuletillas de lechazo (7/9 chuletillas) 21.⁰⁰ €

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

La viande – Parrilladas et Brochette

Parrillada de carne. 20.⁰⁰ €

Assortiment de 7 viandes grillées à la Plancha : Magret de Canard gras, côtelette d'agneau de lait, Lomo mariné, secreto de porc ibérique Dessus de palette de bœuf, chistorra de Navarre et boudin au riz de Burgos.

Brochetta mixta. 18.⁵⁰ €

2 Brochettes de Lomo (filet de porc mariné dans du piment doux), Bœuf, Chorizo frais, poitrine fraîche, poivrons et oignons.

Toro de Combat. (Entrecôte ou faux filet) 20.⁰⁰ €

Une viande tendre et gouteuse sans être forte, juste grillée à la plancha et servie avec un Aioli. Disponible uniquement selon arrivage – premières livraisons prévues fin juin.

Les poissons – Selon arrivage.

Sepia a la plancha. 17.⁵⁰ €

Seiche 300/350 g grillée à la plancha, persillade.

Delicias de bacalao con jamon de Teruel 18.⁰⁰ €

Pavé de morue dessalée, et jambon serrano de Teruel sur un lit de piperade.

Lubina a la Donostiarra (400/600g) 19.⁵⁰ €

Bar à la façon de San Sébastian, simplement cuit à la plancha. Pétales d'ail frits, huile d'olive, vinaigre de cidre et piment d'Espelette.

Parrillada de pescados. 18.⁰⁰ €

Assortiment de 6 poissons grillés à la Plancha : Vivaneau, Lotte, Rouget, Morue, Chipirons, Gambitas, ou autres poissons selon arrivage.

Parrillada de pescados con Bogavante 35.⁰⁰ €

Assortiment de 6 poissons grillés à la Plancha + un demi homard à la plancha: Vivaneau, Lotte, Rouget, Morue, Chipirons, Gambitas, ou autres poissons selon arrivage.

Les paellas et Fideuas

Fideua con jamon Iberico pata negra. 16.⁰⁰ €

Paella de pates, avec choux blanc, chou vert, chou fleur, noisettes, oignons, lomo ibérique, chorizo ibérique et jambon ibérique Pata negra.

Arroz negro. (Riz noir) 18.⁰⁰ €

Paella de riz et fruits de mer cuisinée à l'encre de seiche, servie avec un aioli.

Paella del mar 19.⁵⁰ €

Paella de riz aux fruits de mer, coquillages, gambas, langoustines.

Paella del mar con bogavante 35.⁰⁰ €

Paella de riz aux fruits de mer, coquillages, gambas, langoustines, et un demi-homard.

NOS DESSERTS

Al estilo de mi abuela "Mamie Chata" Les desserts comme les faisait ma grand-mère.

La cassolette d'œuf au lait.	6 €
La Marmite de riz au lait.	6 €
Assortiment de 3 crèmes brûlées.	6 €
Crème brûlée au pain d'épices	
Crème brûlée au Grand Marnier	
Crème brûlée à l'orange confite.	
Torrijas y leche frita	6 €
Pain perdu, lait frit, boule de glace vanille et crème anglaise.	
La grande assiette de "mi Abuela Chata" (un peu de tout)	9 €
Arroz con leche, Flan de la casa, Natillas, Leche frita, Torrijas, Peras al vino. Naranja preparada.	
Riz au lait, œufs au lait, crème aux œufs et cannelle, lait frit, poires au vin orange préparée et pain perdu.	



Helados y Sorbetes – Crèmes glacées et sorbets

Glaces et sorbets - 3 boules.	6 €
<u>Crèmes Glacées :</u>	
Chocolat piment d'Espelette, Vanille Intense, Café pur Arabica, Chocolat Noir, Rhum raisin Pâtissier, Pruneaux armagnac, Caramel beurre salé, Cœur de fraise,	
<u>Sorbets :</u>	
Mojito, Citron, Pamplemousse rose, Mandarine, Noix de coco, Poire, Framboise	
Sorbete de Limon al Cava de Rioja	6 € *
Sorbet Citron au Cava de Rioja (A boire avec une paille)	
Copa miel y Nata con Almendras	8 €
Crème glacée et amandes caramélisées au miel	
Copa Gorria	8 €
Crème glacée au yaourt de brebis et à la confiture de cerises noires.	

Tout Chocolat

Cœur fondant au chocolat	6 € *
Gâteau au chocolat, cœur de chocolat fondu et chaud Boule de glace framboise.	

Cafés

Café gourmand et accompagné	6 € *
Café ou déca – petite pâtisserie ou touron - Mini crème brûlée,	
Petit verre de digestif (au choix : Patcharan, Manzana, Brandy ou Licor 43)	
Cafe Irlandés	6 € *
Irish cofee.	

Fromage

Assiette de 4 fromages.	8 €
Fromage Manchego et membrillo (Pâte de Coing)	
Fromage de Brebis et Confiture de cerise noire. Tome Catalane et Tome noire.	

Fruits de saison

Gazpacho de fruits frais et sorbet Mojito	6 €
---	-----

NOS MENUS

MENU SEVILLA 32 €

UNE SELECTION EXTRAITE DE NOTRE CARTE.

1 ENTREE AU CHOIX

Gambitas plancha
(crevettes à la plancha)
ou chipirones à la plancha
(calamars à la plancha)
ou esparragos rebozados
(asperges frites sauce roquefort)
ou alcachofas con jamon
(artichauts sautés au jambon)
ou surtido de embutidos
(assiette de charcuterie ibérique)
ou ensalada Salamanca
(Roquette, tomate cerise, lomo ibérique, manchego, vinaigrette au citron)
Pimientos del padron fritos
(Piments del padron Frits)
Atun en Esabeche
(Thon escabeche)
Gazpacho Andaluz
(Soupe de légumes glacée sorbet tomate et granité concombre)

1 PLAT AU CHOIX

Arroz negro
(paella de fruits de mer à l'encre de seiche)
ou brochetta mixta
(brochette de lomo, boeuf et chorizo frais)
ou parrillada de pescado
(6 poissons grillés à la plancha)
ou parrillada de carne
(7 viandes grillées à la plancha)
ou Sepia a la plancha
(Seiche à la plancha)
ou Fideua au jambon pata negra
(Paella de pates au jambon ibérique pata negra)

1 DESSERT AU CHOIX

Flan de la casa
(Eufs au lait)
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)
ou torrijas y leche frita
(Pain perdu, lait frit et glace vanille)

MENU PAMPLONA 34 €

DEGUSTATION DE TAPAS OU PLATOS
PARA PICAR - AU DELA D'UNE TABLE DE
4 PERSONNES CE MENU NE PEUT ETRE
SERVI QUE POUR TOUTE LA TABLE.

6 PLATS A CHOISIR PARMI LES 9 PROPOSES CI-DESSOUS.

Jamon iberico pata negra de bellota
(jambon ibérique pata negra de bellota Grande réserve 36 mois d'affinage)
Mollejas de lechazo
(vol au vent de ris d'agneau de lait de castille)
Alcachofas con jamon y gambas
(artichauts sautés au jambon et crevettes)
Esparragos rebozados
(asperges frites jambon de Teruel et sauce roquefort)
Ensalada Salamanca
(Roquette, tomate cerise, lomo séché et fromage manchego vinaigrette au citron)
Gambitas Plancha
(Crevettes à la plancha)
Pimientos del padron fritos
(Piments del padron Frits)
Chipirones plancha
(calamars grillés à la plancha)
Atun en Esabeche
(Thon escabeche)

1 DESSERT AU CHOIX

Flan de la casa
(Eufs au lait)
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)
ou torrijas y leche frita
(Pain perdu, lait frit et glace vanille)
ou café gourmand
Café ou déca, touron, crème brûlée et alcool au choix)
ou Irish Cofee.
Ou Sorbete de limon al cava
Sorbet Citron au cava
Ou Gazpacho de fruits frais

NOS MENUS

MENU MADRID 36 €

TOUTE NOTRE CARTE AU CHOIX.

1 ENTREE AU CHOIX

Parmi les 17 entrées
Proposées à la carte

1 PLAT AU CHOIX

Parmi les 14 plats
Proposés à la carte
Supplément Homard plancha 17 €

1 DESSERT AU CHOIX

Parmi les 14 desserts
Proposés à la carte

MENU CHIQUITO

12 € 00

LE MENU SERVI AUX ENFANTS
JUSQU'A 12 ANS.

CROQUETTES DE JAMBON

LOMO FRITES

DESSERT

1 boule de glace parfum au choix

BOISSON AU CHOIX

Coca cola,
Ice tea,
Jus d'orange ou d'ananas,
Sirop,
Diabolo

MENU MIDI 10.50 € (Voir les choix à l'ardoise)

ENTREE au CHOIX + PLAT au CHOIX + DESSERT au CHOIX

Ces 2 menus sont servis le midi uniquement, sauf dimanche et jours fériés.
Et pour 2 € de plus nous vous proposons un verre de vin rouge ou rosé et le café.

MENUS DE GROUPE

**Nous étudions votre menu ensemble.
Plusieurs propositions possibles
A partir de 20 € tout compris**