

LINO

Tapas



Patatas bravas maison	5,50€
<i>Pommes de terre frites maison, servies avec aïoli et sauce brava.</i>	
Patatas frites maison	4,50€
<i>Frites maison, simples et croustillantes.</i>	
Tapenade	5,80€
<i>Olives, câpres, anchois et ails recette méditerranéenne, servie avec pain toasté.</i>	
Rillettes de canard	6,80€
<i>Rillettes de canard, servies avec pain toasté</i>	
Camembert rôti (125 g)	12,00€
<i>Camembert rôti au four, servi chaud avec pain, miel et herbes.</i>	
Boquerones	8,50€
<i>Anchois marinés, servis avec pain et beurre.</i>	
Sépia en tempura	9,00€
<i>Sépia croustillante en tempura légère, servie avec citron.</i>	
Croquettes artisanales	2,00€
<i>Homard, jambon ibérique ou végétariennes (parmesan et aubergine). La pièce</i>	
Moules vapeur 500 g	14,00€
Planche méditerranéenne à partager	23,50€
<i>Jambon Serrano, chorizo ibérique, manchego, tapenade et boquerones.</i>	

ENTRÉES

Poulpe à la provençale	16,50€
<i>Poulpe sauté avec chorizo ibérique, pommes de terre, tomates cerises, thym, romarin, ail et huile d'olive de qualité.</i>	
Burrata (125 g)	14,00€
<i>Burrata crémeuse avec raisins rôtis, miel et thym.</i>	
Salade verte méditerranéenne	14,50€
<i>Salade verte, tomate, manchego, boquerones, olives, vinaigrette citron et huile d'olive.</i>	
Soupe / velouté du soleil	9,80€
<i>Soupe chaude du jour.</i>	

Tous nos prix sont en Euros, service et TVA incluses

LINO

Plats Principaux

Entrecôte de Bœuf 300gr 26,00€
Entrecôte 300 g servie avec frites

Pluma ibérique 22,00€
Pluma ibérique grillée servie avec frites

Chuletón de bœuf (1 kg) 68,50€
Côte de bœuf grillée, pièce généreuse et savoureuse, sélectionnée pour sa maturation et la richesse de son goût.

Escalope de Poulet 17,50€
Escalope de poulet panée au panko, accompagnée de frites

Loup de mer 26,50€
Filet de loup de mer cuit en papillote avec des herbes aromatiques, du citron et de l'huile d'olive servi avec écrasé de pomme de terre

Tentacule de poulpe grillé 26,50€
Tentacule de poulpe grillée, servie sur écrasé de pomme de terre

Burger méditerranéen Lino 16,50€
Steak de bœuf 180 g, sauce burger, cheddar, salade et pain toasté.

Pâtes aux fruits de mer 17,50€
Pâtes aux fruits de mer, crème élaborée avec un fond de poisson maison.

Spécialités Paellas

Chez Lino, toutes nos paellas sont préparées maison, dans le respect des traditions.

Nous élaborons nos propres fonds de cuisson:
fond de poisson pour les paellas de la mer, fond de volaille pour le poulet, et bouillon de légumes pour la version végétarienne.

Le prix indiqué est par personne, minimum 2 personnes. Temps de préparation minimum : 25 minutes

Fideuà 18,50€
*Fins vermicelles légèrement toastés, cuits dans notre fond de poisson maison, garnis de crevettes, calamars et moules. Servie avec une touche d'aïoli.
Paella de la mer*

De marisco 22,50€
Riz cuisiné dans notre fond de poisson maison, avec gambas, langoustines et moules. Saveurs marines authentiques.

Meloso con bogavante 28,50€
Riz crémeux cuit lentement dans notre fond de poisson maison, servi avec homard. Gourmand et généreux.

Vegetariano 18,50€
Riz mijoté dans un bouillon de légumes maison, poivrons, aubergine et tomates cerises rôties au thym.

De pescado 18,50€
Riz cuit dans notre fond de poisson maison, avec loup de mer et saumon.

Pollo 18,50€
Riz cuisiné dans un fond de volaille maison, poulet mariné et poivron rouge. Simple, équilibrée et réconfortante.

Desserts

6 Macarons 8,50€
Assortiment de Macarons

Tarte aux pommes 7,50€
Gâteau moelleux aux pommes fondantes

Crème Brûlée Maison 7,50€
Crème brûlée classique, recouverte d'une fine couche de sucre caramélisé croustillant.

Fondant au chocolat 8,50€
Fondant au chocolat fait maison

Cheesecake au citron 8,50€
Cheesecake crémeux au citron, fraîcheur acidulée et équilibre parfait en bouche.

Sorbet citron ou mangue 3,50€
Sorbet aromatisé au citron ou à la mangue

Tous nos prix sont en Euros, service et TVA incluses