

Carte des « raciones » à emporter

(L'idéal pour un repas c'est 2 salées et 1 sucrées)

🍷 Tortilla de patatas aux légumes du soleil	6€
🍷 Patatas Bravas, salsa Brava (sauce légèrement piquante) et aioli	5€
🍷 Velouté de butternut et potimarron au gorgonzola (fromage persillé italien)	7€
🍷 Empanada (chausson) de sobrasada (Chorizo de Mallorca), ricotta et légumes	7€
🍷 Tartare de thon vêtu de rouge (betterave rouge, choux rouge et pesto rouge)	9€
🍷 Burrata nature, coulis de roquette, vinaigre de balsamique et zeste de citron	8€
🍷 Travers de porc laqués au marsala et risotto de farro aux champignons	9€
🍷 Brandade de morue au pesto et basilic	8€
🍷 Risotto à la crème de truffes et champignons	10€
🍷 Sombrero d'aubergines (variété de pâte fraîche), sauce fromage	7€
🍷 Raviole ricotta/épinard, sauce aux champignons et noisettes torréfiées	7€
🍷 Pasta Gragnano (Producteur de pâtes sèches), sauce façon carbo	7€
🍷 Parillada de porc ibérique, légumes de saison et sauce chumichurri (sauce grillade)	9€
🍷 Plat du jour (Plat servi uniquement les midis du mardi au vendredi)	9.90€

Nos « Raciones » sucrées :



🍷 Il Tiramisu della mamma	5€
🍷 Tarta de queso (cheesecake espagnol) aux parfums exotiques	5€
🍷 Panna cotta à la menthe et sauce chocolat noir	5€
🍷 Brownie au chocolat et coulis de « chocolate à la Taza » (Chocolat espagnol)	4€
🍷 Pastel de nata au limoncello (pâtisserie esprit flan) et douceur pralin	4€

Sur commande :

	Petit	Grand
🍷 Plateau de charcuteries italo-hispaniques	10€	25€
🍷 Plateau de charcuteries et fromages italo-hispaniques	15€	30€
🍷 Plateau de 200g d'épaule de porc noir ibérique Bellota « Pata Negra »		25€