



Découvrez nos Tapas Cuisinés

Pata Negra Bellota / Pata Negra Bellota

50g 18,00€
100g 30,00€

Assiette de Charcuterie ibérique / Plate of cold cuts ibérique:

assortiment de charcuterie ibérique / A selection of ibérican charcuterie.

Manchego / Manchego :

fromage de brebis « el Montano » / goat cheese « el Montano »

Anchois de Cantabrie / : Anchois de Cantabrie

sur lit de tomate ou de poivron rouge, huile d'olive / on a tomato base or red pepper, olive oil,

Morue façon La Onda :

Morue dessalée et effilochée, poivrons rouges, / Cod, red peppers, amandes grillées, dattes / toasted almond, dates

Ensaladilla Rusa :

macédoine de légumes, pommes de terre, ventrèche de thon, oeufs durs, mayonnaise / mixed vegetables (carrots, peas, potatoes), tuna belly, boiled eggs, mayonnaise.

Caviar d'Aubergine / Eggplant caviar:

feta, cebette, anchois, aubergine ./ slice, onion, anchovies, eggplant

Pimientos de Padron / Pimientos de Padron

Petits piments verts doux frits / Fried mild green peppers

Ragout de Txitorra / Ragout de Txitorra:

Saucisse espagnole grillée, / Grilled Spanish Sausage

Champignons à la soubressade / Soubressade mushrooms :

Farce de porc de Majorque, champignons, fromage / Mallorcan pork stuffing, mushrooms,, cheese

Gambas al Ajillo / Gambas al Ajillo :

Gambas, sauce ail et vin blanc, paprika. / Gambas, garlic and white wine sauce, paprika

Moules gratinées / Gratinated mussel

Moules espagnoles, Persillade au chorizo, / Spanish mussels, Parsley with chorizos

Tortilla Espagnole / Spanish Tortilla

Œufs pommes de terre, oignons, piquillos / Made with eggs, potatoes, onions, piquillo

Poulpe grillé (suivant saison) / Grilled octopus (depending on the season)

Poulpe, pimenton, huile olive à l'ail confit / Octopus, pimenton,

Mocktails

Virgine Mojito :	Citron vert, feuilles de Menthe, Rhum, Sucre de canne, eau pétillante	8€
L'Altéa:	jus de framboise, fleur d'oranger, eau pétillante	8€
La Nucia	sucre de canne, comcombre, eau pétillante	8€
Bitter venezio :		6€

Whisky

Black Mountain BM 01	Blend Malt	Français	9€
Black Mountain Fumé	léger tourbé	Français	10€
Four Roses	bourbon	USA	8€
Knockando 12 ans	single Malt	Ecosse	10€
Cardhu 15 ans	single Malt	Ecosse	13€

Les GIN du MONDE

Suppl tonic 2,50€

- Bulldog, G'vine, Hendrick's, Puerto de indias, The botanist islay.

- Bartholomeo, Cantarelle, Drouin, Del Professore, Kinobi, Monkey 47, Opihr, Silent Pool, St Laurent.

- Charisma, G1-9

- Sir Chill.

TAPAS AUTHENTIQUES - PATA NEGRA - PAELLA



RESTAURANT IBERIQUE
04.93.32.90.97



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Photos non contractuelles

Prix T.T.C. - Service compris

4cl 8€
4cl 9€
4cl 10€
4cl 12€

Tartines

Tartine Catalane / Catalan toast :

frottée à l'ail, tomate, huile d'olive, jambon ibérique, / rubbed with garlic, tomato, olive oil, iberian ham

Tartine de rouget & coriandre / Red mullet & coriander toast

Rouget, tomate, poivrons, Fenouil, Pickels / Red mullet, tomato, peppers, Fennel, pickles

Tartine de Mojama / Mojama toast:

Thon rouge séché sauvage, chèvre frais, poivron grillé, miel de canne à sucre /

Dried wild red tuna on toast, goat cheese, grilled pepper, sugar cane honey,

Œuf picasso / Picasso egg :

Œuf de caille, chorizo, / Quail egg, chorizo

Plats

Boudin Noir «Christian Para» / Black pudding «Christian Para»

garniture de confit d'oignons rouges, pomme caramélisée purée maison /

red onion confit garnish, caramelized apple, Mashed potatoes

Paella mixte / Paella mixte

Poulet, Poisson, Gambas, Moules, Chorizo, Encornets, / Chicken, Fish, Gambas, Mussels, Chorizo, Squid

Camembert coulant Cebo / Flowing Cebo Camembert

Cebo, pomme de terre, salade / Cebo, potatoes, salad. .

Camembert coulant / Flowing Camembert:-

Huile de truffe, salade / truffe oil, salad

Desserts

Tiramisu au turròn :

Nougat espagnol, amaretto, amandes concassées, cacao.

Spanish nougat, amaretto Crushed almond, cocoa powder,

L'Onalouse :

sorbet mandarine, flan à l'orange, tulle à l'anis, praliné.

Tangerine sorbet, orange flowred custard anised biscuit, praline.

Chocopicante :

Ganache chocolat, crumble, tulle pimentée, torsade cacao, zestes d'orange confits.

Chocolate ganache, crum, Peppers biscuit, orange peel jam.

Glaces :

1 boule 2,50€
2 boules 4,50€

MENU NINOS – jusqu'à 12 ans – 11,80€

Hamburger+ Dessert + boisson

Cocktails

Spritz	Apérol, L'Altéa	9€
Mojito :	Campari, Saint Germain, Verde (P31)	12€
	Citron vert, feuilles de Menthe, Rhum, Sucre de canne, eau pétillante	10€
Moscow Mule :	Vodka, Ginger Beer, citron vert, comcombre	10€
L'onda lynch :	Jack Daniels, Cointreau, eau pétillante	10€
L'onda Verde :	P31, Cointreau, jus d'orange	12€
Spécial Onda:	Téquila, Rhum, Triple sec, Passoa, sucre de canne, jus d'orange	12€
Sangria :	Verre 20cl	6,50€
	Pichet 50cl	12€
	Pichet 1L	21€
Prosecco	verre 6€	Piscine 10cl 6€
		Piscine 20cl 12€

