LA·CAVE·À·JAMBON

TAPAS · COCKTAILS · VINS

Bar à tapas espagnoles

Du jambon comme vous n'en avez jamais mangé ...
mais pas que !

09.67.46.75.79
lacaveajambon@gmail.com
89 rue sainte 13007 Marseille

LA CAVE A JAMBON vous propose … ses INTEMPORELS

Charcuteries & Fromages

Jambon ibérique. *Affinage 36 mois minimum*	22,00
Assortiment ibérique (jambon, chorizo, saucis-son)	16,00
Jambon Serrano. *Affinage 12 mois minimum*	12,00
Assortiment Serrano (jambon, lomo, chorizo)	12,00
Carpaccio de bœuf affiné « Cecina »	13,00
Assortiment de Fromages Brebis et 3 laits	12,00
Planche de Fromages & Assortiment charcuterie Serrano	20,00
Planche de Fromages & Assortiment charcuterie Ibérique	30,00

FORMULE DECOUVERTE (pour 2)

6 tapas	53,50
6 tapas + 1 bouteille	76,00

* Jambon Ibérique. *Affinage 36 mois*
* Mallorquina
* Croquetas
* Riz à l'encre de seiche et calamars
* Tortilla
* Pan con tomate

** Lopez de Haro Crianza (ou El Pacto Bio +10€)*

Nuestras Tapas de Carne _ *servi chaud*

Pluma Pata Negra 100% Bellota (*plein air et nourri au glands*)	14,50
Echine de porc marinée « selon l'humeur du chef »	8,50
Chorizitos (mini chorizos grillés au vin blanc & herbes)	6,00
Croquetas jambon ou fromage	6,00
Poulet pané _ servi avec son duo de sauces	10,50

Nuestras Tapas Del Mar

Filets d'anchois de Cantabrie à l'huile d'olive	8,50
Calamars à l'andaluz	9,50
Poulpe à la Gallega, huile d'olive et paprika doux	10,00
Buñuelos de bacalao : beignets de morue	6,50
Riz à l'encre de seiche et calamars	8,00

Tostas (tartines) _ *servi chaud*

Mallorquina : soubressade, fromage, filet de miel, herbes	8,00
Zarauz : poivron grillé, fromage, filets d'anchois	8,50
Pan con tomate *(servi froid)*	5,00

Nuestras Tapas de Verduras _ *servi chaud*

Tortilla Espagnole	6,00
Piments verts frits *pimientos del padron*	7,00
Pimientos de cristal asados : poivrons grillés,	6,00
Patatas bravas : sauce bravas (ou aïoli +0.50€)	6,50

Desserts de la casa (*fait maison*)

Crème catalane	6,50
Tiramisu speculoos nutella	7,50

La cave de LA CAVE ...

Vins Rouges

	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
Lopez de Haro Tempranillo 2021/22		20,00
Lopez de Haro Crianza – D.O Rioja 2020/21	5,00	23,00
Lopez de Haro Reserva – D.O Rioja 2017/18		32,00
Lopez de Haro Gran Reserva – D.O Rioja 2014/15	8,00	44,00
Matsu "El Picaro" – D.O Toro 2022/23		25,50
El Pacto très vieilles vignes BIO – D.O Rioja	6,50	34,00
Bardos Vino Altura – D.O Ribeira del duero 2019/20		37,50
Grenache Fosca Priorat – D.O Priorat 2019/20		45,00

Crianza : 3 ans en fût
Reserva : 5 ans en fût

Vins Blancs & Rosés

Bardos Verdejo – D.O Rueda	4,50	21,00
Ours Blanc		22,50
Blanc Les 4 Tours « Vilandria » AOP Côteaux Aix		27,50
Elephant Rose AOC Luberon	4,50	22,50
Rosé Les 4 Tours « Vilandria » AOP Côteaux Aix		27,50

Les Bulles

Cava « Bulles Catalanes » Brut Francesc Ricart V	4,00 /12cL	23,00 /75cL
Champagne Moët & Chandon		77,00 /75cL

Les cocktails de LA CAVE ... *dispo en virgin –10%*

MOJITO menthe (ou fraise +1€)	8€50
CAIPIRINHA menthe (ou fraise +1€)	8€50
CAIPIROSKA menthe (ou fraise +1€)	9€00
MARGARITA	10€00
COSMOPOLITAN	9€50
PISCO SOUR	10€00
MOSCOW MULE	9€50
LONDON MULE	10€00
NEGRONI	10€00
APEROL SPRITZ	7€50

Nos SCOTCHS « on the rock » /4cL

TALISKER 10 ans	12€00
BOWMORE 12 ans	10€00
CAOL ILA 12 ans	12€00
THEN GLENLIVET 12 ans	10€50

Nos GINS tonic

TANQUERAY classique / blackcurrant royale	9€50 / 10€50
HENDRICK's	12€50

Sangria MAISON

Verre (25cl)	5,00
Pichet (1L)	19,00

Bière presssion San Miguel

Demie	4,50
Pinte	8,50

Nos digestifs /3cL

disponible en bouteille

Manzanita, Vermouth blanc/rouge, Limoncello ...	4€50

!! SANS alcool !!

Sodas : coca, coca zéro, perrier, fanta	3,50
Sirop : fraise,menthe,orgeat, romarin maison, ...	2,50
Jus de fruits	4,00
Café	2,50