

A emporter ou sur place

Les Pinchos

Différents produits de qualité montés sur une tranche de baguette, 6 pinchos, 10,00 euros.

version mer: Saumon-crevette; Crabe; Maquereau ou cabillaud fumés ; anchois au vinaigre à l'huile ; Thon..

version terre : Jambon cru ; Lomo ; Chorizo ; Fromage ; Poivron et Olive ; Creme de chorizo.

Les tapas classiques espagnoles

Salade Russe ; Poivron Piquillo ; Tortilla ; Boulettes bœuf/veau sauce tomate ; Chorizo cuit dans le cidre ; Gambas al pil pil ; Poulpe a la Galicienne... Patatas Ali Oli etc etc De 5,00 à 15,00 euros.

Les plateaux de charcuteries et fromages

Jambons crus Serrano Duroc ou Pata Negra , Lomo et chorizo de Pata Negra servis avec Pain Catalan.

De 10,00 à 16,00 euros

Fromage de Brebis, pâte de coing et cerneaux de noix

10,00 euros

Les Kits Apero

14 Pinchos + une bouteille de vin rouge Cotes de Ventoux vieilles vignes, 35,00 euros.

1 Plateau assortiment de charcuteries + 1 plateau de fromage + 1 Cote de Ventoux 35,00 euros

Les Burgers

Spécial Pinchomania : 150grs de pur bœuf non congelé, mayo et confit d'oignons maison, lamelle de piquillo, cheddar fondu, chips de chorizo.

Spécial Lomo : Tranches de lomo mariné au piment doux ou paprika, mayo aillée confit d'oignons maison, lamelle de piquillo, chips de chorizo.

Sur Place

Cuisine « a la plancha »

Thon, St Jacques, Encornets, Seiches, selon arrivage, 15,00 euros

Pluma selon disponibilité

Pincho Moruno : brochette de gigot d'agneau de Sisteron marinée coriandre cumin paprika ail échalotes. 13,50 euros

accompagnement Pdt frites maison mayo ali oli poivron Padron frits.

Les Spécialités

Paellas ou Fideoas idem Paella mais avec vermicelles spéciaux.

Pour les deux possibilités : Safran en pistils, petits légumes frais, poivrons rouges. Version Terre : Lapin et Pintade 18,00 euros et éventuellement avec en plus, porc dans l'échine 20,00 euros,

ou version Mer : Moules, Gambas, Seiches ou Encornets, Lotte, 25,00 euros. Personnalisation des ingrédients possibles sur devis.

La Zarzuela : c'est la cousine de la Bouillabaisse grâce au Safran et à la tomate mais en plus corsé grâce aux poivrons rouges et aux

cubes de jambon cru. Un bouillon Top ... et à la nage, des moules et/ou palourdes, des gambas, des seiches ou encornets, de la lotte ou autre poisson noble.

comme le Mérou, ou le St Pierre, tous les crustacés sont envisageables jusqu'à la langouste ou cigale..

Prix de base 30,00 euros

Les spécialités peuvent être emportées éventuellement moyennant caution pour les contenants.