

Les entrées :



Pimientos del piquillo rellenos de queso de cabra y caponata, salsa 3 sabores

(Poivrons doux « Piquillos » farcis au fromage de chèvre et légumes grillés, câpres, pignons de pin, et coulis aux 3 saveurs)

9.50€



Empanada de atún y su crema de queso Gorgonzola

(Chausson au thon, poivrons doux, œufs, olives et une crème au fromage Gorgonzola)

9€



Duo di Mozzarella di Bufala e Burrata, pomodori secchi e condimento balsamico

(Duo de mozzarella de bufflonne et burrata, tomates séchées, roquette et vinaigrette au balsamique)

10€



Insalata del mare : verdure grigliate e marinate, boquerones, sardina marinata, mojama de atún y mejillones en escabeche, salsa al Vinagre de Jerez

(Salade de la mer : légumes grillés/marinés, sardines « boquerones » marinées, thon rouge séché, moules à l'escabèche et vinaigrette au Xérès)

11,50€



Insalata di pollo al vino, caponata, parmigiano, cuccunci y pesto rosso

(Salade de la terre : blanc de poulet façon coq au vin, légumes grillés, copeaux de parmesan, câpres à queue et pesto rouge)

9,50€



Degustación de embutidos españoles e insaccati italiani

(Assortiment de charcuteries italiennes et espagnoles)

11€

Les Plats :

☺ ***Parillada de cerdo (chorizo fresco, lomo adobado, cerdo ibérico, Porchetta) salsa chumichurri***

(Chorizo frais, filet de porc mariné au paprika, porcelet rôti aux herbes, porc noir ibérique) et sauce grillade

21€

☺ ***Hamburguesa de cerdo ibérico, cebolla roja, pancetta grigliata, taleggio e pesto rosso***

(Hamburger de porc ibérique(150g), pancetta grillée, fromage « Taleggio », oignons rouges et pesto rouge)

16€

(Supplément de 4€ pour un double steak)

☺ ***Buey del momento y salsa de champiñones***

(Pièce de bœuf (environ 220g) à la plancha, crème de champignons)

19€

☺ ***Merluza a la plancha y salsa al azafrán***

(Filet de Merlu à la plancha et sauce au safran)

18€

☺ ***Magret de pato a la plancha, reducción de Jerez***

(Magret de canard entier à la plancha, jus réduit au Xérès)

19€

☺ ***Presa iberica de Bellota a la plancha, salsa de chorizo***

(Pièce de porc noir ibérique à la plancha et sauce au chorizo)

21€

Les garnitures au choix :

☺ ***Pâtes fraîches au pesto et Grana Padano (Fromage râpé italien)***

Ou

☺ ***Pommes de terre rôties aux herbes***

Ou

☺ ***Fondue de poireaux à la panceta Espagnole***

Les Desserts :

Degustación de quesos españoles e formaggi italiani

(Assiette de dégustation de fromages italo-hispaniques)

7.50€

Il Tiramisu della casa di Giovanni

(Tiramisu maison, recette adaptée du chef italien Giovanni)

6.50€

Pannacotta alla crema di marroni y salsa de chocolate a la taza

(Crème prise à la crème de marrons et coulis de chocolat espagnol)

6.50€

Arroz « Bomba » con leche y « mousse » al caramelo

(Riz « Bomba » au lait et mousse de caramel au beurre salé)

6.50€

Selezione di 3 gelati

(Sélection de 3 boules de glace : noisette du Piémont, Marco Polo, vanille, chocolat, fraises, verveine, limoncello)

6€

Café gourmand « Gusto latino »

(Tiramisu, moelleux au chocolat lacté/caramel, riz au lait et mousse de caramel au beurre salé, pannacotta à la crème de marron et coulis de chocolat et un café ou un thé)

8.50€

Pasta e Risotto :

(Pâtes fraîches de notre producteur « Sarandrea »)



Fagottini al pesto, crema ai carciofi

(Ravioles au pesto et sauce artichauts)

14€



Fettuccine fresche modo « Esprit Latin », croccante al parmigiano

(Pâtes fraîches façon carbo (crème fraîche, pancetta grillée et grana padano), tuile de parmesan)

12€



Tortelloni all'anatra, salsa ai funghi

(Ravioles farcies à la viande de canard, et sauce aux champignons)

15€



Pasta du moment

14.50€



Risotto « Carnaroli » alla crema di tartufo e funghi porcini, e petali di tartufo

(Risotto (variété de riz « Carnaroli »), à la crème de truffes et cèpes, lamelles marinées de truffes noires)

18€

Menu Esprit Latin :

Entrée - Plat - Dessert : 26€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 22€

☺

Empanada de atún y su crema de queso Gorgonzola

(Chausson au thon, poivrons doux, œufs, olives et une crème au fromage Gorgonzola)

Ou

☺

Duo di Mozzarella di Bufala e Burrata, pomodori secchi e condimento balsamico

(Duo de mozzarella de bufflonne et burrata, tomates séchées, roquette vinaigrette au balsamique)

Ou

☺

Insalata di pollo al vino, caponata, parmigiano, cuccunci y pesto rosso

(Salade de la terre : blanc de poulet façon coq au vin, légumes grillés, copeaux de parmesan, câpres à queue et pesto rouge)

Ou

☺

Pimientos del piquillo rellenos de queso de cabra y caponata, salsa 3 sabores

(Poivrons doux « Piquillos » farcis au fromage de chèvre et légumes grillés, câpres, pignons de pin, et coulis aux 3 saveurs)

☺

Risotto « Carnaroli » alla crema di tartufo e funghi porcini, e petali di tartufo

(Risotto (variété de riz « Carnaroli »), à la crème de truffes et cèpes, lamelles marinées de truffes noires)

Ou

☺

Hamburguesa de cerdo ibérico, cebolla roja, pancetta grigliata, taleggio e pesto rosso

(Hamburger de porc ibérique(150g), pancetta grillée, fromage « Taleggio », oignons rouges et pesto rouge)

(Supplément de 4€ pour un double steak)

Ou

☺

Buey del momento y salsa de champiñones

(Pièce de bœuf (environ 220g) à la plancha, crème de champignons)

Ou

☺

Merluza a la plancha y salsa al azafrán

(Filet de Merlu à la plancha et sauce au safran)

☺

Dessert au choix parmi la carte

(Supplément de 2€ pour le café gourmand « Gusto Latino »)

Pour tous les plats (sauf Risotto) 1 garniture au choix (pommes de terre ou pâtes fraîches ou fondue de poireaux)

Menu J'fais ce que je veux :

Entrée + Plat + Dessert à composer soi-même parmi la totalité de la carte

32€

Para los Niños :

(Menu enfant jusqu'à 12 ans)

9.50€

☺ Lomo à la plancha (accompagné de Pâtes fraîches **ou** Pommes de terre rôties)
ou

☺ Merlu à la plancha (accompagné de Pâtes fraîches **ou** Pommes de terre rôties)
ou

☺ Fettuccine façon carbo

☺ Douceur au chocolat lacté / caramel **Ou** Glace 2 boules

Sirop à l'eau ou jus d'orange, ananas, fraise ou pêche



Menú del día :

(Uniquement le midi en semaine hors jours fériés)

Entrée + plat + dessert = 16.50€

Entrée + plat **ou** plat + dessert = 14.50€

Plat de jour = 9.90€

ENTRÉE :

Entrée du jour

ou

Galantine italienne à la viande et coulis de piquillos

ou

Tortilla de patatas aux légumes grillés

PLATS :

Plat du jour

ou

Lomo adobado (Filet de porc mariné) à la plancha et pommes de terre rôties

ou

Pâtes du jour