

Carte Esprit Latin

*Voici une sélection de nos
« Raciones »*



















*Ce n'est pas un plat,
Ce n'est pas un Tapas,
C'est entre les deux ... !!!*

*Vous pouvez choisir autant de
Raciones salées, sucrées que vous le
souhaitez suivant votre
gourmandise... (L'idéal pour un repas
c'est 2 salées et 1 sucrées)*

*Comment ça marche ? :
Quand c'est prêt, vous êtes servi... !!!*







Alors maintenant, à vous de jouer... !!

Nos « Raciones » salées individuelles ou à partager :

 Tortilla de patatas aux légumes du soleil	6€
 Patatas Bravas, salsa Brava (sauce légèrement piquante) et aioli	5€
 Tartare de thon frais à la pastèque et à la coriandre	9€
 Empanada (chausson) de thon, ricotta, olives, oignons confits et légumes	7€
 Tomates d'antan, mozzarella de Bufflonne et pesto	8€
 Crème brûlée à la truffe et parmesan	8€
 Crevettes en persillade, riz vénéré à la tomate	9€
 Brandade de morue aux herbes fraîches et piquillos (poivrons doux Basques)	8€
 Risotto à la crème de truffes et champignons	10€
 Lamelles d'encornets à l'andalouse, chorizo et farro (épeautre italienne)	9€
 Fagottini (pâtes fraîches) tomate et speck (jambon sec), sauce façon carbo	7€
 Schiaffoni (Variété de pâte) aux légumes du soleil, pesto et thon confit	7€
 Parillada de porc ibérique, légumes de saison et sauce chumichurri (sauce grillade)	9€
 Ración du moment	
 Assiette de fromages italo-hispaniques	6€
 Planche de charcuteries Italo-hispaniques	11€
 Planche de charcuteries et fromages Italo-hispaniques	14€
 <u>Plat du jour</u> (Plat servi uniquement les midis du mardi au vendredi)	9.90€

Le plaisir des gourmands : Portion de 100g de **Paleta Ibérica de Bellota « Pata Negra »** 15€
(Epaule de porc noir Ibérique, élevé en pleine nature, nourri au gland, 36 mois d'affinage)

Nos sucrées :

 Il Tiramisu della mamma	5€
 Tarta de queso (cheesecake espagnol) et fruits rouges	5€
 Salade de fruits frais de saison mentholée	5€
 Moelleux au chocolat lacté caramel et boule de glace vanille	5€
 Cannoli (biscuit traditionnel Sicilien) à la crème mascarpone citronnée	5€
 2 boules de glace artisanale (noisette du Piémont, Marco Polo, Vanille, Chocolat, Fraise, Verveine ou limoncello) (2€ par boule supplémentaire)	4.50€

Para los Niños (9.50€) :

(Menu enfant jusqu'à 12 ans)

Steak haché de porc ibérique, pommes de terre frites **Ou** Pâtes fraîches du moment,
Douceur au chocolat lacté / caramel **Ou** Glace 2 boules,
Sirop à l'eau ou jus d'orange, ananas, fraise ou pêche.