RESTAURANT ESPAGNOL

LE PRIEURÉ DE CLISSON

JOSSELIN

CARTE

taPas

Frias -Froid

SARDINAS MARINADAS **12,90**

Sardines délicatement marinées, basilic, de persil et d'huile d'olive

PIMIENTOS ROJOS ASADOS **12,90**

Salade de poivrons rouges rôtis, d'ail et d'huile d'olive

ENSALADA DEL CHEF **12,90**

Salade différent chaque jour selon l'inspiration du chef

Calientes - Chaud

GAMBAS AL AJILLO **14,90**

Crevettes à l'ail et huile d'olive légèrement épicée

TEMPURA DE BERENJENAS **14,40**

Savoureuse tempura d'aubergines au doux miel

CALAMARES A LA ROMANA **14,40**

Calamars frits à la romaine, accompagnés d'un aïoli fait maison

CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO **14,40**

Délicieuses croquettes de jambon ibérique (ES) faites maison

MIXTO DE CROQUETAS **14,70**

Mélange de croquettes de jambon ibérique (ES) fait maison et de queue de bœuf de taureau (ES).

CROQUETAS RABO DE TORO **15,00**

Croquettes de queue de bœuf de taureau (ES) artisanales

CHISTORRA DE NAVARRA **13,40**

Un chorizo typique de Navarre (ES), délicatement cuit au vin blanc

TORTILLA ESPAÑOLA **13,90**

Traditional tortilla de pommes de terre et oignons

PATATAS BRAVAS **13,90**

Pommes de terre frits sauce brava piquante

JALAPEÑOS **13,90**

Piments « Jalapeños » farcis de fromage à la crème et sauce chili

Nous n'employons que de l'huile d'olive extra vierge, cet or liquide espagnol, véritable trésor de la nature, qui sublime les saveurs de notre cuisine, est non seulement sain, mais règne en maître sur le régime méditerranéen.

paËlla

Paëlla, un festin minimum pour 2 personnes. TARIF PAR PERSONNE

Temps de cuisson, oscillant entre 25 et 35 minutes.

En Espagne, la paella authentique ne contient jamais de **chorizo.**

MAR y MONTAÑA - Mer et Montagne **21,90**

Calamars, moules, crevettes, gambas, poulet fermier label rouge (FR) et lapin (FR), tous délicatement mijotés à feu doux dans un bouillon de viande fait maison.

MARISCO - Fruits de mer **21,90**

Calamars, moules, crevettes et gambas, tous délicatement mijotés à feu doux dans un bouillon de poisson fait maison

NEGRA - Noir Fruits de mer **21,90**

Calamars, moules, crevettes, gambas, tous délicatement cuits à feu doux dans un bouillon de poisson concocté avec amour, auquel s'ajoute l'encre noire de la seiche, infusant ce plat de ses saveurs et de sa teinte envoûtantes.

VEGETARIANA - Vegetarien **21,90**

Legumes frits à la tomate, ail, poivron rouge et vert et légumes frais du jour hachés, le tout cuit à feu doux avec un bouillon de légumes maison

Toutes nos paellas sont concoctées avec un riz d'exception, importé tout droit d'Espagne, soigneusement sélectionné parmi les variétés Bomba et J. Senra. Ces grains ronds et nacrés s'imprègnent des saveurs envoûtantes et des arômes délicats de nos fumets.

Charcuterie

Jamón Ibérico PATA NEGRA **20,90**

100 gr. Jambon Ibérique Pata Negra (ES)

Surtido de Ibéricos PATA NEGRA **18,90**

Assortiment exquis de charcuterie ibérique (jambon ibérique, longe, chorizo, salami) (ES)

Queso Manchego Ibérico **18,90**

Le fromage espagnol le plus reconnu au monde.

Nous n'employons que de l'huile d'olive extra vierge, cet or liquide espagnol, véritable trésor de la nature, qui sublime les saveurs de notre cuisine, est non seulement sain, mais règne en maître sur le régime méditerranéen.

grill

Carnes - Viandes

ENTRECOT Premiun a la Brasa **27,40**

Entrecôte de vache 300 gr. (ES), grillée au four à charbon de bois.

CORCOCHUELOS **22,90**

Brochette de poulet (FR) mariné, concoctée avec soin, grillée au charbon de bois.

SECRETO Ibérico **24,90**

Porc ibérique (ES), délicatement grillé au four à charbon de bois. Un secret bien gardé.

CARRILLERAS al vino tinto **24,90**

Un ragoût savoureux de joue de bœuf (ES)mijoté dans un vin rouge envoûtant.

GARNITURE A CHOISIR 2:

Frites **ou** Champignons a l'ail **ou** Salade

PARRILLADA de Carne a la Brasa **32,10**

Exquisite Planche de Grillades Ibéricas **PRIX PAR PERSONNE**

Minimun pour deux personnes : Entrecôte de Vache Gallega (ES), Secreto de Porc Ibérique (ES), Lagarto de Porc Ibérique (ES), Chorizo (ES) et churrasco (ES), tous grillés au four à charbon, accompagnés de frites,

Pescado -Poisson

SALMON a la Brasa **23,90**

Saumon délicatement grillé sur un feu de charbon, accompagné d'une exquise sauce tartare.

GARNITURE A CHOISIR 2:

Frites **ou** Champignons a l'ail **ou** Salade

Suplementos -Suppléments

Salsas -Sauces : **2,00**

Mayonnaise , Aioli, Kepchup, Moutarde, Chili

Frites o Salade **7,00**

Nous n'employons que de l'huile d'olive extra vierge, cet or liquide espagnol, véritable trésor de la nature, qui sublime les saveurs de notre cuisine, est non seulement sain, mais règne en maître sur le régime méditerranéen.

Notre douce fin

Muerte por Chocolate Mort par le chocolat **8,90**

Un gâteau exquis, envoûté de chocolat, nappé d'une glace onctueuse au chocolat
et garni d'une crème chocolatée, sans l'ombre d'un doute, à se lécher les doigts avec délice.

PIJAMA Pyjama **7,90**

Le célèbre "Pyjama", un dessert espagnol emblématique, est une délicieuse harmonie de flan fait maison,
de pêches au sirop, de crème glacée à la vanille et de nuages de chantilly.

CREMA Catalana Crème Catalane **7,90**

La crème catalane est un délice emblématique des terres catalanes. Il s'agit d'une onctueuse crème à base de jaune d'œuf, ornée d'une délicate couche de sucre caramélisé, offrant ainsi un contraste enchanteur et croquant.

ICE Café **7,20**

Café expresso, glace de café et nuages de chantilly

SCROPINIUM **8,20**

Sorbet au citron vert, infusé de vodka et couronné de champagne.

La DAMA Blanca – La Dame Blanche **7,90**

Deux boules de vanille, nappées de sauce chocolat,
ornées de chantilly et parsemées d'amandes.

Copa CORONEL La coupe Colonel **8,90**

3 boules de citron, 4 cl de Vodka enchantée.

Boules de glace envoûtantes au chocolat,
au café, ou à la vanille.

2 boules - 3,90
3 boules - 5,20

Et pour couronner le tout d'un nuage de chantilly 1,00