

# Carte des « raciones » à emporter

(L'idéal pour un repas c'est 2 salées et 1 sucrées)

🍷 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€
🍷 <b>Plat du jour</b> (Plat servi uniquement les midis du mardi au vendredi)	<b>9.90€</b>

## Nos « Raciones » sucrées :



🍷 Il Tiramisu della mamma	(dont 1€ de consigne)	5€
🍷 Tarta de queso (cheesecake espagnol) et fruits rouges	(dont 1€ de consigne)	5€
🍷 Salade de fruits frais de saison mentholée		5€
🍷 Moelleux au chocolat lacté caramel		5€
🍷 Cannoli (biscuit traditionnel Sicilien) à la crème mascarpone citronnée		5€

### Sur commande :

	Petit	Grand
🍷 Plateau de charcuteries italo-hispaniques	10€	25€
🍷 Plateau de charcuteries et fromages italo-hispaniques	15€	30€
🍷 Plateau de 200g d'épaule de porc noir ibérique Bellota « Pata Negra »		25€