



Carte Esprit Latin »



A partager ou pas... :

	Planche de charcuteries (saucisson et chorizo ibérique, jambon speck, mortadella, lomo)	17€
	Planche de charcuteries et fromages (saucisson et chorizo ibérique, jambon speck, mortadella, taleggio, gorgonzola, cantal)	19€
	Patatas bravas à l'origan, salsa brava et aïoli	6€
	Duo de tapenades (tomates confites, olives) et Focaccia	9€
	Camembert rôti à la crème de truffes et patatas à tremper	10€

Le plaisir des gourmands : Portion de 100g de **Paleta Ibérica de Bellota « Pata Negra »** 22€
(Epaule de porc noir ibérique, élevé en pleine nature, nourri aux glands, 36 mois d'affinage)

Las « Raciones » :

	Bruschetta au saumon gravlax, guacamole et crème d'aneth	10€
	Crème brûlée au parmesan et tomates séchées	8€
	Galette de pomme de terre, effiloché de porc (cuisson 7h) et sauce barbecue	12€
	Thon mi-cuit, vierge de légumes et crème d'aneth citronnée	12€
	Manchons de canard confits, polenta crémeuse et salsa brava	12€
	Ración du moment	-

La Pasta e Risotto :

	<u>Ración</u>	<u>Plat</u>
	Risotto à la crème de truffe et champignons	13€ 18€
	Risotto d'épeautre au chorizo frais	11€ 16€
	Spaghetti façon carbo	10€ 15€
	Pâtes « Rigatoni » sauce arrabbiata (tomates, oignons et basilic)	9€ 14€

Los « Platos » :

- 🍷 Salade César (ballotine de volaille, œuf, croustons, tomates cerises, parmesan) 15€

- 🍷 Pavé de Rumsteck (environ 200g) mariné aux herbes 19€
sauce béarnaise et frites fraîches
- 🍷 Burger d'effiloché de porc (cuisson 7h aux épices douces), fromage taleggio 18€
sauce barbecue et frites fraîches
- 🍷 Cuisse de canard confite à l'origan, salsa Brava et ratatouille de légumes 18€

Los Postres :

- 🍷 Il Tiramisu della Mamma 6.90€
- 🍷 Délice stracciatella (fromage blanc/copeaux de chocolat), éclats de meringue 7.50€
- 🍷 Panna cotta à la vanille et coulis de fruits du moment 6.50€
- 🍷 Coupe « Esprit Latin » 8.50€
(Glace noisette, vanille, pistache, coulis de chocolat et crème fouettée maison)
- 🍷 2 boules de glace artisanale (3€ par boule supplémentaire, 1€ supplément crème fouettée)
(vanille, fraise, chocolat, pistache, noisette, citron de Sicile, framboise, mangue ou myrtille) 5.50€
- 🍷 Dessert du moment 6.50€

Para los Niños (9.50€) :

(Menu enfant jusqu'à 12 ans)

Sirop à l'eau ou jus (orange, ananas, fraise ou abricot),
Thon confit avec ratatouille de légumes **Ou** Spaghetti sauce carbo,
Glace 2 boules

Nos vins coup de :

- DOCG Moscato d'Asti (Vin blanc doux et légèrement effervescent) 28€
- DOCG Chianti Riserva « Colli Fiorentini » (Vin rouge, tanins équilibrés, notes de cerises noires) 42€
- DOC Sicilia, « Nero d'Avola » (Vin rouge aux notes de mûres et cassis) 31€

- DO Ribera del Duero, « Parada de Atauta » (Vin rouge fruité aux tanins doux et gourmands) 46€
- DO Toro, « El Recio » (Vin rouge puissant au final long et persistant) 38€

N'hésitez pas à consulter notre carte des vins pour plus de choix