

LA · CAVE · À · JAMBON

TAPAS · COCKTAILS · VINS



*Du jambon comme vous n'en avez jamais
mangé ...*



LA CAVE A JAMBON vous propose ...

Charcuteries & Fromages

Jambon ibérique. <i>Affinage 36 mois minimum</i>	22,00
Assortiment ibérique (jambon ou paleta, chorizo et saucisson)	16,00
Jambon Serrano. <i>Affinage 17 mois minimum</i>	12,00
Assortiment Serrano (jambon, lomo, chorizo)	12,00
Carpaccio de bœuf affiné « Cecina », olives et amandes	13,00
Assortiment Fromages au Lait Cru de Brebis, Manchego,	12,00
Planche de Fromages & Assortiment charcuterie Serrano	20,00
Planche de Fromages & Assortiment charcuterie Ibérique	30,00



Nuestras Tapas de Carne _ servi chaud

Pluma Pata Negra 100% Bellota, poivrons & patatas	12,00
Echine de porc marinée aux épices arabo andalouses	8,50
Chorizitos (mini chorizos grillés au vin blanc & herbes)	6,00
Artichauts frits, copeaux de jambon, et éclats d'amandes	8,00
Croquetas	5,50

Nuestras Tapas Del Mar

Filets de sardines fraîches marinées au vinaigre _froid	7,50
Filets d'anchois de Cantabrie à l'huile d'olive _froid	8,50
Chocos : seiches frites, citron, persil, alioli	7,50
Poulpe à la Gallega, huile d'olive et paprika doux	9,00
Buñuelos de bacalao : beignets de morue	6,50
Riz à l'encre de seiche et petits calamars farcis	8,00

Nuestras Tapas de Verduras _ servi chaud

Tortilla Espagnole	6,00
Piments verts frits de Aguinaga D.O.	7,00
Pimientos de cristal asados : poivrons grillés, huile d'olive, ail	6,00
Patatas bravas : sauce bravas ou aioli	6,50



FORMULE DECOUVERTE (pour 2)

6 tapas 53,00

6 tapas + 1 bouteille de
Vin* Rouge D.O. Rioja 75,50

Jambon Ibérique. *Affinage 36 mois minimum*

Mallorquina

Croquetas

Chocos : seiches frites, citron, persil, alioli

Tortilla

Pan con tomate

* Lopez de Haro Crianza (ou El Pacto Bio +10€)

Tostas (tartines) _ servi chaud

Mallorquina : soubressade, fromage, filet de miel, herbes	8,00
Zarauz : poivron grillé, fromage de brebis, filets d'anchois marinés	8,50
La Dehesa : jambon ibérique, fromage, beurre à la truffe	8,50
Pirineo : champignons, épinards, fromage de chèvre	8,50
Pan con tomate (servi froid)	4,50



Desserts de la casa (fait maison)

Panna Cotta española au turrón (nougat)	6,00
Crème catalane « à la maria » et noisettes toastées	6,00
Mousse au chocolat sur son crumble de biscuit chocolat	6,00
Tiramisu speculoos nutella	7,00

La cave de LA CAVE ...

Vins Rouges

	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
Lopez de Haro Tempranillo 2021/22		20,00
Lopez de Haro Crianza – D.O Rioja 2020/21	4,50	23,00
Lopez de Haro Reserva – D.O Rioja 2017/18		32,00
Lopez de Haro Gran Reserva – D.O Rioja 2014/15	8,00	44,00
Matsu "El Picaro" – D.O Toro 2022/23		23,50
El Pacto très vieilles vignes BIO – D.O Rioja 2020/21	6,50	34,00
Bardos Vino Altura – D.O Ribeira del duero 2019/20		37,50
Grenache Fosca Priorat – D.O Priorat 2019/20		45,00
Château Revelette gamme Château BIO - AOP Coteaux d'Aix		36,50
Angueiroun cuvée Réserve BIO - AOP Côtes de Provence		39,50

Crianza : 3 ans en fût
Reserva : 5 ans en fût
Gran Reserva : + de 6 ans en fût



Sangria MAISON

Verre (25cl)	5,00
Pichet (1L)	19,00

Vins Blancs

Bardos Verdejo – D.O Rueda	4,00	21,00
Ours Blanc		22,50
Château Revelette gamme Château BIO - AOP Coteaux d'Aix		36,50
Angueiroun cuvée Réserve BIO - AOP Côtes de Provence		39,50

Vins Rosés

Elephant Rose AOC Luberon	4,00	22,50
Angueiroun cuvée Réserve BIO - AOP Côtes de Provence		34,00
Château Revelette gamme Château BIO - AOP Coteaux d'Aix		36,50



Les Bulles

Cava « Bulles Catalanes » Brut Francesc Ricart V
 Champagne Moët & Chandon



4,00 /12cL	23,00 /75cL
	77,00 /75cL

Bières

San Miguel pression demi/pinte	4,50 / 8,00
MICA - bière artisanale Blonde, I.P.A.	6,50
Moritz - Barcelona	4,70



Sans alcool

Sodas (Coca, Coca zéro, Perrier)	3,50
Jus de fruits (Fraise, Ananas, Abricot, Tomate...)	4,00
Café	2,50

Les cocktails de LA CAVE ...

MOJITO menthe (ou fraise +1€)

CAIPIRINHA menthe (ou fraise +1€)

CAIPIROSKA menthe (ou fraise +1€)

MARGARITA

COSMOPOLITAN

PISCO SOUR

MOSCOW MULE

LONDON MULE

NEGRONI

APEROL SPRITZ



8€50

8€50

9€00

10€00

9€50

10€00

9€50

10€00

10€00

7€50



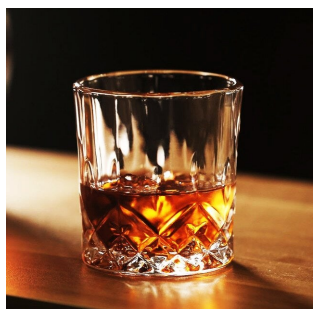
Nos SCOTCHS « on the rock » /4cl

TALISKER 10 ans

BOWMORE 12 ans

CAOL ILA 12 ans

THEN GLENLIVET 12 ans



12€00

10€00

12€00

10€50

Nos GINS tonic

TANQUERAY

TANQUERAY blackcurrant royale

HENDRICK's

9€50

10€50

12€50

Nos digestifs

disponible en bouteille 70cl à la demande

Manzanilla, Fino, Moscatel (3cl)

Vermouth blanc/rouge (3cl)

Limoncello, Liqueur de pomme

4€50

4€50

4€50

NOS HORAIRES :

de mi-OCTOBRE à fin AVRIL :

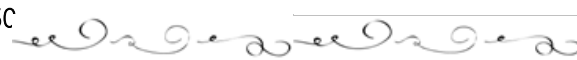
Ouvert du LUNDI au SAMEDI 18h -minuit,

VENDREDI & SAMEDI jusqu'à 02h00

de MAI à mi-OCTOBRE :

Ouvert du MARDI au SAMEDI 18h - minuit,

VENDREDI & SAMEDI jusqu'à 02h00



¡ BUEN PROVECHO !