

## Tapas classiques

Croquettes de queue de bœuf, aioli au paprika fumé (2 unit.) 4,75

Croquettes végétarienne “poulet roti” et mayo curry (2 unit.) 4,75

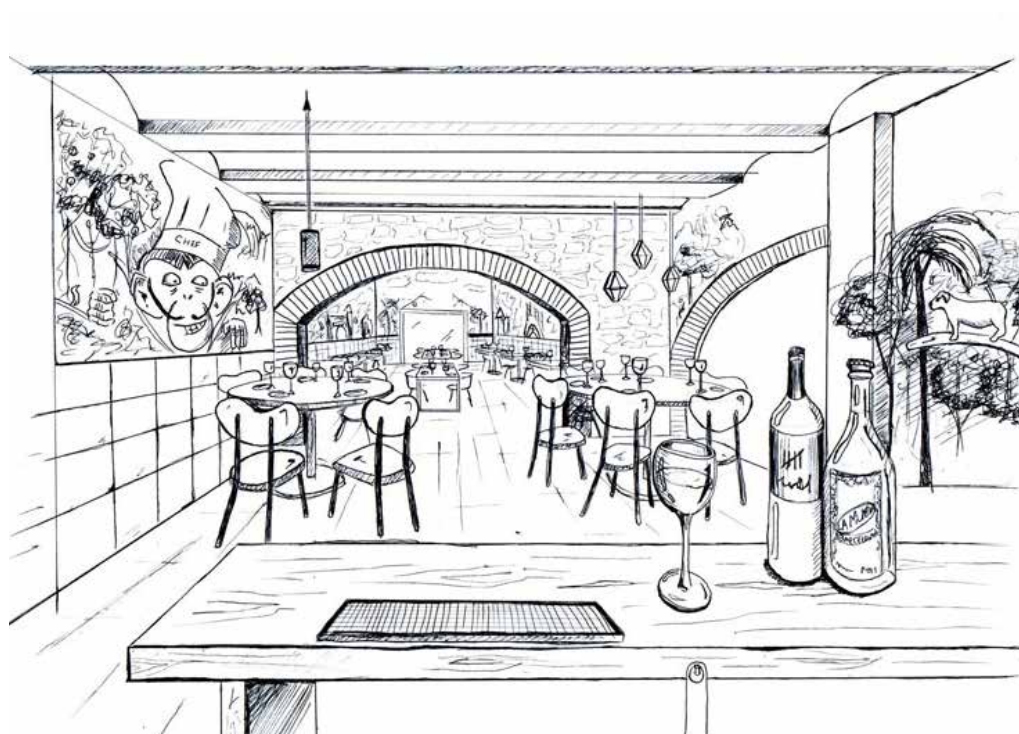
Sélection de fromages catalans de proximité avec coniture de saison 9,95

Petit chorizos, sauce à la bière noire toasté et “piparras” 6.95

Assiette de jambon ibérique (80 gr) 13.45

Saucisson ibérique (80gr) 7.75

Pain de coca à la tomate 3.75



## Tapas végétariennes

Pommes de terre bravas bio 6,00  
(\*option sauce végétalienne +0,25)

Poivrons “padrón” bio 5.75

Ceviche végétalien, “leche de tigre”,  
émulsion de mangue, croustillant de  
banane 6.50

Aubergine de proximité grillée,  
feuilles de moutarde, miso, soja, miel 6.50

Burrata stracciatella, courgettes de  
proximité, roquette, raisins secs,  
vinaigrette d'été, croûtons de pain 9,95



## Tapas de poisson

Moules de roche sautées, sauce tomate de proximité à l'anis étoilée 8,00

Poulpe, purée de courgettes de proximité et menthe, yaourt aux épices, terre d'olives 13,95

Gambas, aubergine crémeuse de proximité, sauce au paprika fumé, edamame sauté 9,95

Tartare de thon, crème d'avocat, coriandre, romarin fumé, citron vert et sésame croquant 12,95



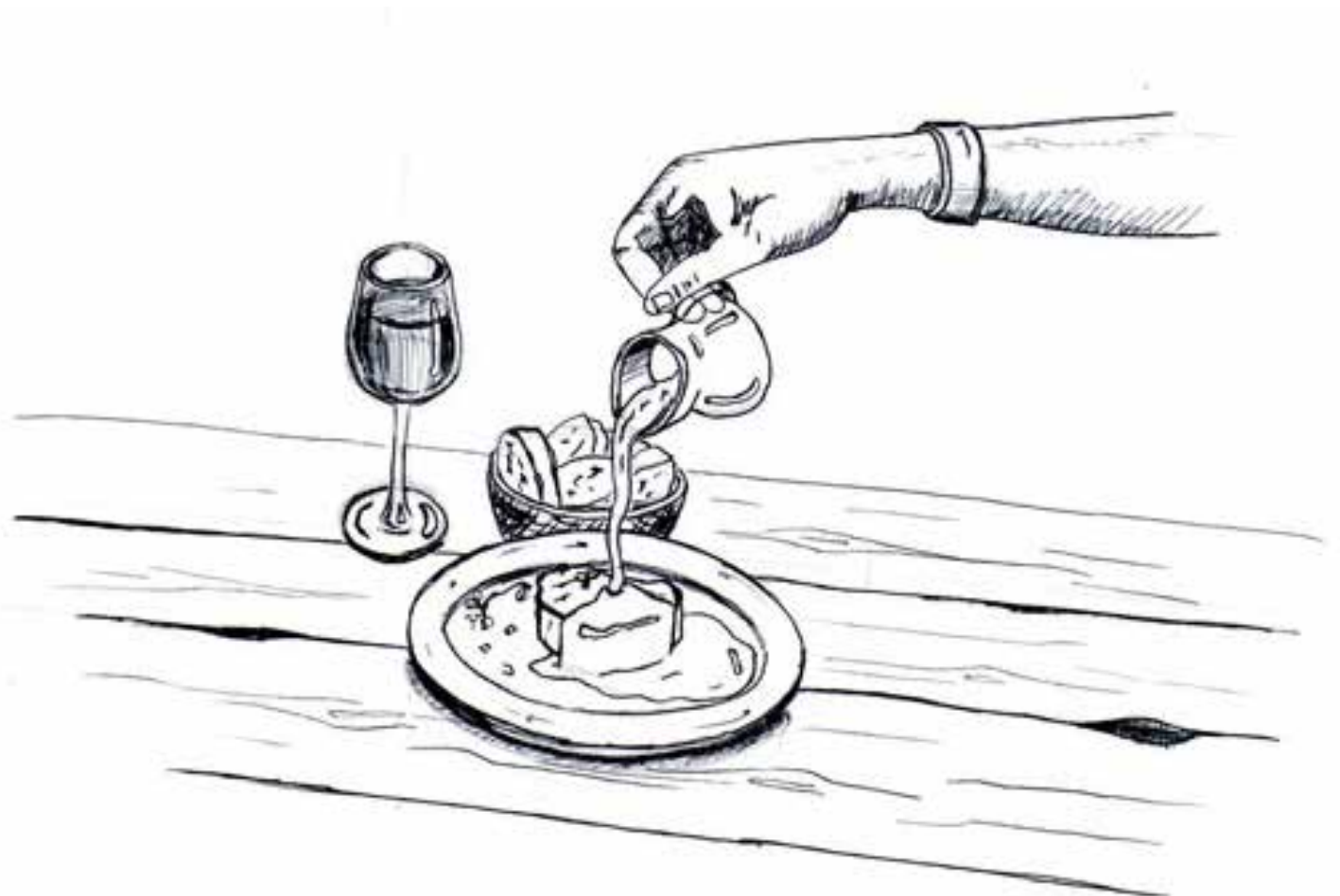
## Tapas de viande

Joues de porc, sauce Pedro Ximenez, carottes de proximité en textures confites à l'orange 9,95

Filet de boeuf, sauce vin rouge, thym, parmentier de céleri rave, haricots baby 14,55

Tataki de veau style Nikkei, émulsion de « ají jaune », légumes marinés 12,45

Poulet Latino, sauce tamarin et chipotle, crémeux de maïs, chips de yucca 8,95



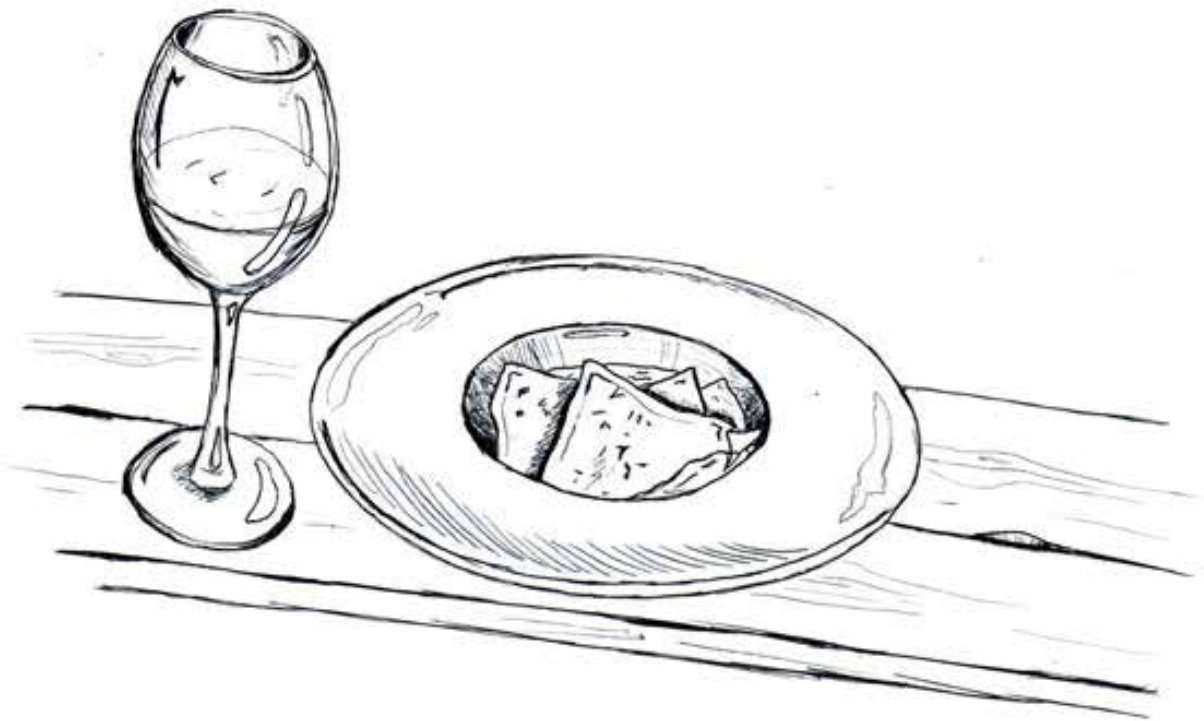
## Riz (tapas)

Paella de fruits de mer «style caldosos» 8,75

## Pâtes (tapas)

Raviolis frais à la truffe, crème de parmesan, huile de truffe 9,50

Canelon (95 gr) de boeuf et foie, béchamel truffée 6,95



Pain: 1,00 / Pain à la tomate: 3,75

tous les prix incluent la TVA