



Nous avons un menu
d'allergènes

TVA INCLUSE

Iced Tea - 10€
Ipanema - 10€
Mojito Sin - 10€

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Chandon Garden Spritz - 8€
Dry Martini Frappé - 14€
Scented Negroni - 14€
Espresso Martini - 14€
Cosmopolitan - 14€
Tommy's Margarita - 14€
Jarra Tommy's Margarita 500ml - 40€
Moscow Mule - 14€
Bloody Mary - 14€

CLASSIC COCKTAILS

Classic - 12€
Red Fruits - 12€
Passion Fruit - 12€

MOJITOS

FRESH FRUIT MARTINIS

Passion - 14€

PICOTEO

Gilda des coques de Noia et des anchois de la mer Cantabrique – 8€/u.
Anchois salé avec pain à la tomate (6 tranches) – 18€
Coppa ibérique JOSELITO avec pain à la tomate – 18€
Cecina à la vieille vache avec pain à la tomate – 16€
Palette ibérique "Lacón" cuite avec de l'huile de fruits secs et du pain tomate – 17€
Mini brioche au poulet à la catalane avec mayonnaise aux pignons de pin – 9€
Bombe de vache de Frisonne, "all i oli", et sauce de poivrons de "piquillos" confits – 13,5€
Mini brioche au burrata, tomate, vanille et pistache – 8€

PRODUITS SAISONNIERS

Petit chèvre de la Dehesa de Extremadura, salsifis et girolles – 50€
Tartare de bœuf, moelle frisonne et frites – 35€
Palourdes marinés dans une sauce au vinaigre – 35€
Omelette de 4 œufs des poules d'Oscar avec crevettes rouges et cèpes – 36€

PICOTEO DE LA MER

Longe de thon rouge de Méditerranée, tomates, oignons et anis – 39€
Kokotxas grillées à la crème de chou-fleur et huile de jambon ibérique – 33€
Crabe royal (pattes) – 18€ / 100gr
Palourdes et huile frite – 22€
Seiche grillées à l'huile de sobrasada – 25€
Beignets de morue à l'aioli (6u.) – €15
Crevettes à l'ail (4u.) – 60€

BRASAS

pour 2

Steak de bœuf Wellington à la sauce bourdalaise – 80€
Côte de veau (cuisson 36 heures), panais et vanille – 60€
Chateaubriand au beurre Café de Paris et pommes de terres rissolées – 60€
Côte de Boeuf mature de race frisonne 1kg – 82€ (selon le poids)
Côte de Boeuf de Wagyu mature 0,5kg – 92€ (selon le poids)
Turbot grillé avec vinaigrette (pièce entière) – 6,6€/100gr
Bar salé aux herbes avec de l'huile d'olive extra vierge (pièce entière) – 70€
Sole grillée avec sauce au beurre noir – 10,50€/100gr

MONDE PRESQUE VEGETALE

Houmous de légumes avec marinades – 20,5€
Salade de Crabe Royal – 20,5€
Poireaux confits à la crème de gorgonzola aux amandes – 16€
Piment "Piparra" en tempura – 16€
Entrecôte de chou-fleur à la moutarde et aux herbes aromatiques – 16€
Salade de tomates barbastro avec des anchois maison et des oignons de printemps – 18,5€

NACRE ET CAVIAR

Huître nature sauce réséda – 4€/u
Huître au Caviar Impérial – 10€/u
Huître avec bloody sherry – 5€/u
Boîte de Caviar Impérial 30gr – 66€
Œuf au plat avec Caviar Impérial – 27,5€

CASSEROLES

Coq de San Pedro à l'ail, à l'œuf et frites – 11€/100gr
Homard national à l'ail, oeufs et frites – 18€ /100gr
Homard méditerranéen à l'Ail, Oeufs et Frites – 20€ /100gr
Bouillon de poisson du vice-roi avec pommes de terre nouvelles – 12,5€/ 100gr
Pâtes farcis de crabe, de museau et cuisse de boeuf avec sauce de crevettes (pour deux personnes) - 56€

Pain à la tomate – 4,5 €

RIZ

prix par personne, minimum 2

"Fideuá" avec encornets – 28€
Riz au secreto iberico avec trompettes de la mort – 28€
Riz aux champignons de saison – 29€
Riz à la côtelette mûrie en cave (250gr par personne) – 38€
Riz au crabe araignée – 40€
Riz aux crevettes rouges de la Méditerranée – 55€
Riz sec au concombre de mer et la fleur de courgette – 55€

Pain et apéritif – 4,5 €