

---

## CHARCUTERIE

---

BELLOTA MONTE NEVADO.....	35,00 €
<i>Assiette de jambon ibérique de bellota Monte Nevado coupé à la main (100 g)</i>	
BELLOTA MONTE NEVADO (petite assiette).....	19,00 €
<i>Assiette de jambon ibérique de bellota Monte Nevado coupé à la main (50 g)</i>	
ASSIETTE DE DEGUSTATION.....	25,00 €
<i>Assiette de jambon bellota Monte Nevado 42 mois coupé à la main (30g), foie gras de canard de la maison Vidal (50g) servi avec son pain grillé et confiture de figues</i>	
TRIO DE JAMÓN.....	29,00 €
<i>Assiette de jambon serrano STG 24 mois (40 g) , jambon mangalica (40 g) et jambon ibérique de bellota Monte Nevado coupé à la main (40 g)</i>	
GRAN MERIENDA.....	29,00 €
<i>Assiette dégustation de jambon ibérique de bellota Monte Nevado (20 g), chorizo (20 g), saucisson (20 g) et lomo ibérique (20 g) et fromage espagnol (30 g).</i>	
QUESO DE ESPAÑA.....	18,00 €
<i>Assiette de sélection de fromages espagnols, accompagnée de « membrillo » (Coing)</i>	

*La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs*

*<< Prix net service compris >>*

---

## ASSIETTES

---

SALADE DE SAISON.....	15,00 €
<i>Salade verte au jambon ibérique de bellota Monte Nevado (20 g), olives, pointes d'asperges et fromage Manchego AOP</i>	
SALADE MARINIÈRE .....	15,00 €
<i>Salade compose du thon rouge mariné aux agrumes, d'artichauts et poivrons rôtis au four, olives, tomates cerises</i>	
GAZPACHO.....	15,00 €
<i>Potage à base de légumes crus mixés servi froid avec jambon, concombre et pain grillé accompagné de sa tartine de bûche de brebis</i>	
TARTARE IBERIQUE .....	21,00 €
<i>Tartare compose de trois jambons, câpres, oignons, moutarde, tabasco, citron et huile d'olive accompagné de sa verrine de gazpacho et salade</i>	
PAN TUMACA.....	4,00 €
<i>Pain grillé, tomate frottée à l'ail et huile d'olive vierge extra</i>	
SALADE VERTE.....	4,00 €

*La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs*

*<< Prix net service compris >>*

---

## PINTXOS CHAUDS

---

**9,50 €**

TORTILLA DE PATATA ET JAMBON SERRANO

*Le classique avec du Jambon Serrano STG 24 mois*

PULPO A LA GALLEGA

*Poulpe avec des pommes de terre au four ou purée, huile d'olive vierge extra et pimenton*

CALAMAR DE CANTABRIE

*Riz avec calamar de Cantabrie à l'encre*

*La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs*

*<< Prix net service compris >>*

---

## DESSERTS

---

ARROZ CON LECHE.....	6,00 €
<i>Riz au lait à la cannelle</i>	
CREMA DULCE DE QUESO.....	6,00 €
<i>Crème de fromage sucrée au lait entier accompagné de fruits de saisons</i>	
CAFE GOURMAND.....	8,50 €
<i>Café ou thé accompagné de ses mignardises du jour</i>	

*La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs*

*<< Prix net service compris >>*

---

## BOISSONS FRAÎCHES

---

JUS DE FRUITS 250 ML.....	4,00 €
COCA COLA - 330 ML.....	4,00 €
EAU MINÉRALE - 500 ML.....	4,50 €
<i>Plate ou gazeuse</i>	
BIÈRE 330 ML.....	7,00 €

---

## BOISSONS CHAUDES


---

CAFÉ SOLO (Café Expressso).....	3,00 €
CAFÉ CON LECHE (Café au Lait).....	3,50 €
CAPUCCINO (Café au Lait).....	3,50 €
THÉ.....	4,50 €

*La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs*

*<< Prix net service compris >>*

## VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
	12cl	75 cl
VIÑAS DEL CÁMBRICO 2016 BIO, DOP Sierra de Salamanca	6,00 €	19,50 €
Rufete 100%		
Fruité, minéral. Non filtré		
	 BIO	
575 UVAS DE CÁMBRICO 2016 BIO, DOP Sierra de Salamanca	7,00 €	29,00 €
Tempranillo 48%, Rufete 20%, Grenache 32%		
	 BIO	
CÁMBRICO POCITO 2014 BIO, DOP Sierra de Salamanca	-	63,60 €
Rufete 100%		
	 BIO	
VALDERIZ TEMPRANILLO 2016 D.O Ribera del Duero	8,00 €	29,40 €

La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs

<< Prix net service compris >>

## AUTRES VINS

	Verre	Bouteille
<b>BLANC</b>	12cl	75 cl
MOCÉN VERDEJO 2018 D.O Rueda	5,00 €	14,00 €
Vedejo 100%		
<i>Un vin blanc à la fois sec et fruité: pêche et fruits tropicaux</i>		
VIÑAS DEL CÁMBRICO 2016 BIO, DOP Sierra de Salamanca	7,00 €	24,00 €
 BIO		
<b>ROSÉ</b>		
Viñas del Cámbrico 2018	6,00 €	19,90 €
 BIO		
Tempranillo 100%		
<b>MOUSSEUX</b>		
AGUSTÍ TORELLÓ MATA BRUT RESERVA Cava.	6,00 €	24,00 €
Macabeo 39%, Xarel·lo 23% Parellada 38%		
<i>Vin mousseux fruité, frais et équilibré, notes de pomme mûre</i>		

*La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs*

*<< Prix net service compris >>*