

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 €

Salade verte au jambon ibérique de bellota Monte Nevado (20 g), olives, pointes d'asperges et fromage Manchego AOP

SALADE MARINIERE 15,00 €

Salade compose du thon rouge mariné aux agrumes, d'artichauts et poivrons rôtis au four, olives, tomates cerises

GAZPACHO 15,00 €

Potage à base de légumes crus mixés servi froid avec jambon, concombre et pain grillé accompagné de sa tartine de bûche de brebis

TARTARE IBERIQUE 21,00 €

Tartare compose de trois jambons, câpres, oignons, moutarde, tabasco, citron et huile d'olive accompagné de sa verrine de gazpacho et salade

PAN TUMACA 4,00 €

Pain grillé, tomate frottée à l'ail et huile d'olive vierge extra

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

D E S S E R T S

ARROZ CON LECHE..... 6,00 €

Riz au lait à la cannelle

CREMA DULCE DE QUESO..... 6,00 €

Crème de fromage sucrée au lait entier accompagné de fruits de saisons

CAFE GOURMAND..... 8,50 €

Café ou thé accompagné de ses mignardises du jour

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 €
Plate ou gazeuse	
BIÈRE 330 ML.....	7,00 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ SOLO (Café Expresso).....	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 >>

V I N S R O U G E S

		Verre	Bouteille
VIÑAS DEL CÁMBRICO 2016 BIO, DOP Sierra de Salamanca	Rufete 100% Fruité, minéral. Non filtré	12cl 6,00 €	75 cl 19,50 €
		 BIO	
575 UVAS DE CÁMBRICO 2016 BIO, DOP Sierra de Salamanca	Tempranillo 48%, Rufete 20%, Grenache 32%	7,00 €	29,00 €
CÁMBRICO POCITO 2014 BIO, DOP Sierra de Salamanca	Rufete 100%	-	63,60 €
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
BLANC			
MOCÉN VERDEJO 2018 D.O Rueda		12cl 5,00 €	75 cl 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	
ROSÉ			
Viñas del Cámbrico 2018		6,00 €	19,90 €
Tempranillo 100%			
		BIO	
MOUSSEUX			
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 >>*