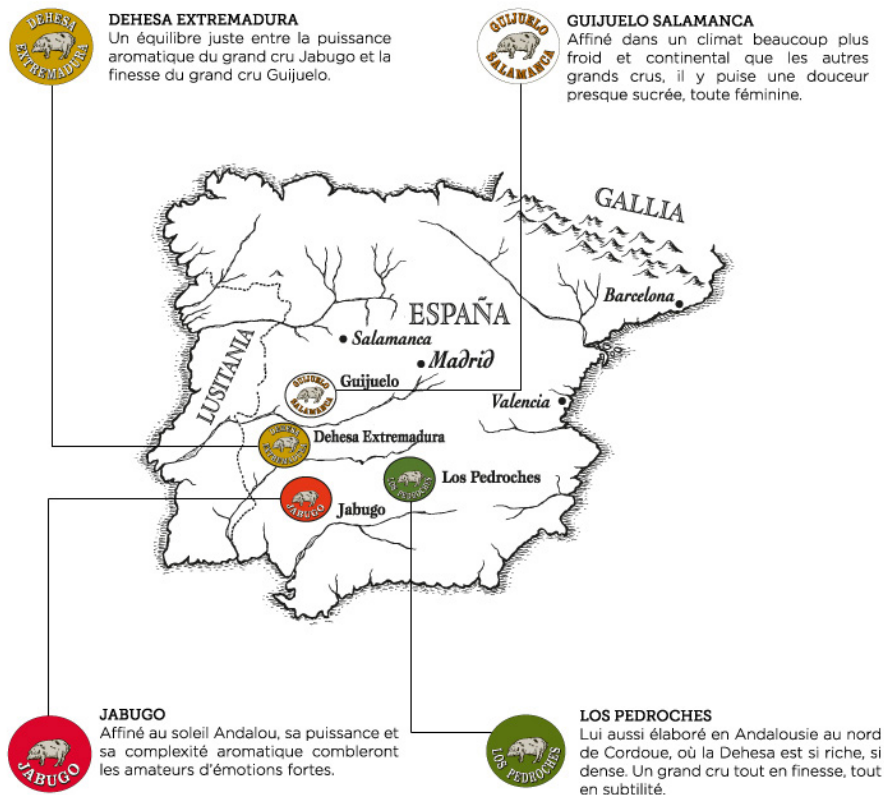


LES VOLCANS

Des assiettes en forme de volcan, légèrement tiédies, pour sublimer le meilleur de Bellota-Bellota®. Tous les volcans sont accompagnés de pain légèrement toasté et d'écrasé de tomates maison à l'huile d'olive 100% Arbequina.

Jambon Bellota-Bellota® Grand Cru 100g	42,50 €
Bilogie de jambons Bellota-Bellota® Grand Cru.	
Jambon Bellota-Bellota® Grand Cru 50g	24,00 €
Un volcan pour soi de jambon Bellota-Bellota® Grand Cru.	
Jeu de pattes Bellota-Bellota® Grand Cru 100g	37,00 €
Bilogie de jambon et paleta Bellota-Bellota®.	
Jeu de pattes Bellota-Bellota® Grand Cru 50g	20,00 €
Un volcan pour soi de jambon et paleta Bellota-Bellota®.	
Paleta Bellota-Bellota® Grand Cru 100g	29,50 €
Tranchée finement à la machine.	
Paleta Bellota-Bellota® Grand Cru 50g	16,00 €
Tranchée finement à la machine.	

Carte des D.O.*



* Denominación de Origen (Appellation d'origine Contrôlée)



LES CHARCUTERIES

Toutes nos planches sont accompagnées de pain légèrement toasté et d'écrasé de tomates maison à l'huile d'olive 100% Arbequina.

Le mini Fayet Catalan , tellement addictif	6,00 €
Duo Chorizo* - Fayet , authentiques, parfumés	8,00 €
Duo Cecina - Manchego , un mariage idéal	10,00 €
Duo Lomo* - Lomito , tendre et savoureux	12,00 €
Duo Paleta - Manchego , deux incontournables	15,50 €

*Le lomo et le chorizo existent en version douce ou légèrement piquante.



LE BURGER ET LE CLUB

Tous nos burgers et clubs sont accompagnés de la petite salade et de chips à la truffe noire.

LE Burger Bellota-Bellota®	22,00 €
Presa Bellota-Bellota®, paleta, manchego, tomates, mesclun, salsa Bellota-Bellota®.	
Le Club Paleta	19,00 €
Paleta, manchego semi-curado, écrasé de tomates maison, mesclun et tomates.	



LES SERVITEURS

Pour accompagner les volcans et les planches bistrot.

L'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Arbequina	5,00 €
L'écrasé de pommes de terre aux pépites de chorizo	7,00 €
Le risotto aux cèpes de Castille	7,00 €
La petite salade	5,00 €
Mesclun, tomates séchées, copeaux de manchego.	
Pan con tomate	4,00 €
Pain toasté servi avec de l'écrasé de tomates maison.	



LES INCONTOURNABLES

L'époustouflante Pluma	24,00 €
Saisie à la plancha, servie avec des pimientos del padrón, parfois piquants !	
L'assiette Grandes Émotions	25,00 €
Jambon Bellota-Bellota®, paleta, chorizo doux, fayet catalan, manchegos, membrillo.	
L'Harmonie Gourmande	26,00 €
Deux œufs mollets garnis de pépites de chorizo et cèpes de Castille, servis avec un écrasé de pommes de terre coiffé de jambon Bellota-Bellota®.	



UN PEU DE VERDURE

Une palette gourmande de légumes, idéale pour accompagner nos volcans et charcuteries.	
Les poivrons doux del Piquillo , croquants, presque sucrés	5,00 €
La ración de pimientos del padrón	6,00 €
à picorer avec les doigts, parfois piquants.	
Les mini cœurs d'artichaut	8,00 €
Trait d'huile d'olive grand cru 100% Arbequina.	



LES PRODUITS DE LA MER

Toutes nos assiettes sont accompagnées de pain légèrement toasté et d'écrasé de tomates maison.

Les boquerones de Cantabrie 11,00 €
Des anchois blancs, surtout pas salés, légèrement vinaigrés.

Les anchois légèrement fumés de Zumaia 14,50 €
Une fumée naturelle pour des anchois doux, onctueux, subtils.

Les incroyables anchois de Cantabrie à l'huile d'olive 14,50 €
Des anchois «triés sur le volet» et entièrement nettoyés filet par filet avant d'être patiemment allongés dans une incroyable huile d'olive vierge : confits, gourmands, irrésistibles...

Attention, vous allez changer d'avis sur les anchois !



Les mini sardines de Galice, serrées dans leur boîte 10,50 €

Le poulpe au naturel 16,00 €
Une texture incroyablement tendre, souple et des parfums délicats pour se découvrir amoureux de notre poulpe !

La ventrèche de thon blanc Germon 18,00 €
La ventrèche est la partie la plus souple, la plus tendre du thon blanc Germon. Elle est souvent comparée au foie gras de la mer. Pourquoi ? Goutez-là, accompagnée d'une perle de vinaigre balsamique blanc de Muscat et d'un peu de fleur de sel.



LES FROMAGES

Duo de Manchegos curado et semi curado 9,00 €
Dégustation comparée de manchegos en deux affinages différents accompagnés de dés de membrillo.

Manchego et miel à la truffe 10,50 €
Manchego curado accompagné de miel d'acacia à la truffe noire.

Torta de Cañarejal et sa gelée de piment d'Espelette
Du lait cru de brebis et des pistils de chardon en guise de présure naturelle végétale. A déguster à la petite cuillère !
La mini Torta (1-2 pers.) 18,00 €
La grande Torta (2-4 pers.) 28,00 €



LES CAFÉS ET DESSERTS

Café Madeleine au Miel de châtaignier 5,00 €
Café Turrón 5,00 €
Café Émotion 7,00 €
La pâtisserie " La Grande Épicerie " du moment 9,00 €

LES BOISSONS

Evian & Badoit 75cl 6,00 €
Chateldon 75cl 7,00 €
Nectars & jus de fruits bio Zenat 20cl 4,50 €
Coca cola, Coca zéro 33cl 3,50 €
Vins au verre 12cl Ardoise
Bière San Miguel 33cl 4,50 €
Bière Alhambra 33cl 6,50 €

Les boissons chaudes

Espresso / décaféiné 3,00 €
Double espresso 4,00 €
Thés & infusions Damman 4,00 €

Bellota-Bellota®

« Le meilleur de la gastronomie ibérique »



Retrouvez notre univers de produits d'exception
www.bellota-bellota.com



Bellota-Bellota® Retail - RCS de Nanterre 790 864 607 - Capital : 10 120 € - Siège : 27 rue Yves Kermen, 92100 Boulogne Billancourt - Une liste des allergènes est disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Tarifs TTC et service compris - 2017

