

POUR DÉBUTER

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

Duo jambon Bellota-Bellota® - Manchego | 16,00 €

Duo Paleta - Manchego | 14,00 €

Trilogie Lomo - Chorizo - Fayet | 12,00 €

Mini sardines et beurre demi-sel | 10,50 €

Duo Lomo - Lomito | 10,00 €

Duo Chorizo - Fayet | 8,00 €

Mini Fayet Catalan | 6,00 €

Petite planche de légumes | 6,00 €



LE GRAND BLEU

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

Poulpe au naturel | 22,00 €

Servi avec un écrasé de pommes de terre et un trait d'huile d'olive extra vierge.

Ventrèche de thon blanc Germon | 18,00 €

Accompagnée salade assaisonnée au vinaigre balsamique blanc 100% Muscat.

Anchois de Cantabrie | 48g - 14,50 € | 120g - 35,00 €

Des anchois triés et entièrement nettoyés, filet par filet, avant d'être allongés dans une incroyable huile d'olive vierge : confits, irrésistibles...

Anchois fumés | 14,50 €

Une fumée naturelle pour des anchois doux, onctueux, subtils.

Boquerones de Cantabrie | 11,00 €

Des anchois blancs, surtout pas salés, légèrement vinaigrés.



LES VOLCANS DE JAMBON



Des assiettes en forme de volcan pour sublimer le jambon.
Accompagnés de pain et d'écrasé de tomates maison.

Jambon Bellota-Bellota® Grande Réserve



Classique Medium

39,00 € | 22,00 €

Le roi des jambons, une explosion aromatique



Paleta Bellota-Bellota® Grande Réserve



Classique Medium

29,00 € | 16,00 €

La patte avant du cochon ibérique, fondante et savoureuse



Jeu de pattes Bellota-Bellota® Grande Réserve



Classique Medium

35,00 € | 19,00 €

Duo de jambon et paleta Bellota-Bellota®

LES PLATS SIGNATURE

Assiette très Grandes Émotions | 35,00 €

Jambon Bellota-Bellota®, paleta, lomito, lomo, manchegos, membrillo.

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®.

Assiette Grandes Émotions | 24,00 €

Paleta, chorizo, fayet, manchegos, membrillo.

Époustouflante Pluma | 24,00 €

Saisie à la planche, servie avec des pimientos de padrón.

Ribs caramélisés à la gelée de piment d'Espelette | 24,00 €

Accompagnées d'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Arbequina.

Très grande salade | 20,00 €

Cœurs d'artichaut, piquillos, fleurs de câpres, tomates confites, œuf mollet, dents d'ail doux et salade.

Burger Bellota-Bellota® | 19,00 €

Presa, chorizo, manchego, tomates, salade, sauce salsa. Servi avec un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Arbequina et la petite salade.



LES PLANCHES

Accompagnées d'écrasé de tomates maison et de pain toasté.

Planche de charcuteries à partager | 49,00 €

Jambon Bellota-Bellota®, paleta, lomo, lomito, chorizo, fayet et jambon Serrano de Trevezel.

Planche de charcuteries pour soi | 26,00 €

Jambon Serrano de Trevezel, lomo, chorizo, fayet, piquillos en deux façons, artichauts et olives.

Club paleta Bellota-Bellota® | 19,00 €

Paleta, manchego semi-curado, écrasé de tomates maison, salade et tomates. Servi avec la petite salade et des chips à la truffe.

Volcan de manchego | 12,00 €



LES ACCOMPAGNEMENTS

Pour accompagner les volcans et les planches bistrot.

Crèmeux de coquillettes à la truffe | 9,00 €

Un classique de notre enfance marié avec un crèmeux à la truffe.

Risotto crémeux aux cèpes de Castille ou aux pépites de chorizo | 7,00 €

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive | 5,00 €

Supplément pépites de chorizo OU cèpes de Castille : 2,00 €

Ración de pimientos de Padrón | 6,00 €

À picorer avec les doigts, parfois piquants.

Poivrons Piquillo et mini cœur d'artichauts | 6,00 €

Un duo croquant et craquant mais aussi doux et sucré.

Petite salade | 5,00 €

Salade, tomates séchées, copeaux de manchego.

Pan con tomate | 4,00 €



LES FROMAGES

Torta de Cañarejal et sa gelée de piment d'Espelette

Petite - 18,00 € | Grande - 28,00 €



Du lait cru de brebis et des pistils de chardon en guise de présure naturelle végétale. À déguster à la petite cuillère !

Manchego et miel à la truffe | 10,50 €

Manchego curado accompagné de miel d'acacia à la truffe d'été.

Variation de manchegos | 9,00 €

Dégustation comparée de manchegos en deux affinages différents, accompagnés de dés de membrillo.



LES DESSERTS

Les douceurs signées AOKI

Tarte au caramel AOKI | 9,50 €

Tarte au citron AOKI | 9,00 €

Moelleux au chocolat AOKI | 6,50 €

Les cafés d'exception

Café émotion | 7,50 €

Café madeleine | 5,00 €

Café turron | 5,00 €

Ces desserts sont surgelés.



LES BOISSONS

Boissons froides

Châtelon 75cl | 7,00 €

Evian & Badoit 75cl | 6,00 € - 50 cl | 3,50 €

Nectar & jus de fruits bio Zenat 20cl | 4,50 €

Coca Cola, Coca Zéro 33cl | 3,50 €

Bière San Miguel 33cl | 4,50 €

Bière Estrella Galicia 33cl | 4,50 €

Sangria Lolea 25cl | 4,50 € - 75 cl | 16,50 €

Vins à la carte et sur l'ardoise

Les boissons chaudes

Espresso / décaféiné | 3,00 €

Double espresso | 4,00 €

Thés & infusions Dammann | 4,00 €



Bellota-Bellota®

Le meilleur de la gastronomie ibérique



Retrouvez notre univers de produits d'exception

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 - Prix nets services compris - 2019