

# 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 Trevelez.

Planche de charcuteries pour soi | 26,00 €

Jambon Serrano de Trevelez, 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 crèmeux 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 turrón** | 5,00 €



Ces desserts sont surgelés.



# LES BOISSONS

Boissons froides

**Châteldon** 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](http://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