

Tous les prix sont TVA comprise

## POUR PARTAGER

Jambon ibérique D.O. Guijuelo  
coupé à la main

34 €

Sélection de fromages artisanaux  
andalous avec coing

17 €

Notre « remojón » traditionnel  
de morue et d'orange

18 €

Poireaux confits et rôtis avec  
du lard San Pascual et  
sauce romesco

16 €

Croquettes maison  
au jambon ibérique

14 €



## DE NOTRE GRILL AU CHARBON DE CHÊNE VERT

### VIANDES

Carré d'agneau au Parmentier  
et échalotes glacées ..... 26 €

Magret de canard avec réduction de  
vin PX et quartiers de pommes sautés ..... 24 €

T-bone de porc San Pascual avec millefeuille  
de pommes de terre et chimichurri ..... 24 €

Côte de boeuf à basse température laqué  
dans son jus avec pomme de terre cuite ..... 25 €

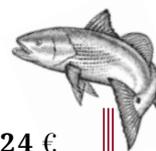
Côtelette de bœuf maturée avec pommes  
de terre et piments de Padrón ..... 10 €/100 g

### POISSON

Merlu rôti avec compote de légumes  
et crème de gambon écarlate ..... 24 €

Cabillaud rôti sur ses tripes braisées ..... 24 €

Poisson de marché rôti  
avec huile au piment ..... 8 €/100 g



### ENTREÉS

Salade de feuilles, tiges et  
légumes de notre potager

12 €

Longe de thon blanc poêlée avec  
avocat de la « Costa Tropical »  
de Grenade grillé

23 €

Artichaut grillé avec jaune frit et  
jambon ibérique croustillant

24 €

Crème de volaille à l'œuf à basse  
température avec noix de  
Saint-Jacques grillées et truffe

18 €

Steak tartare de vache du  
Pazo Recimil avec moelle osseuse  
et parfum de camomille

20 €

Nôtre pain artisanal de farine ECO moulu  
à la pierre, au levain et à la bière ECO ..... 3,50 €

### Desserts

Crèmeux au chocolat avec pain  
et huile d'olive extra vierge ..... 8 €

Piononos avec glace à la cannelle ..... 8 €

Pain doré brioché avec sauce caramel  
et glace au lait meringué ..... 9 €

Tartelette à la crème aux fruits rouges  
et glace à la fraise ..... 9 €

Gâteau aux pistaches avec glace  
au lait de bufflonne ..... 9 €