



Charcuterie fine

Jambon Ibérique de Bellota 100gr..... 39,50€

50gr..... 22,50€

25gr..... 13,50€

Lomo Ibérique de Bellota 19,00€

Chorizo Ibérique de Bellota 15,00€

Saucisson Ibérique de Bellota..... 12,00€

Fromage D.O. Manchego 6 mois..... 10,00€

LAIT

Fromage de chevre et brebis Basque.....9,00€

LAIT

Fromage de chèvre bleu Basque9,00€

LAIT

Assortiment de fromages..... 19,50€

LAIT

Grand assortiment de charcuterie 39,00€

Petit Assortiment de charcuterie 24,00€

Mix de Jambon ibérique de Bellota..... 24,00€

et fromages

LAIT

Pain de cristal avec tomate6,00€

GLUTEN

Pain de cristal avec all-i-oli6,00€

GLUTEN - ŒUFS

Salades

Salade Cádiz.....tapa 13,00€ | Plat 21,00€

Tomate tranché, vinaigrette d'ail et citron, origan de Cadis, oignon macérée et thon blanc

POISSONS

Salade Catalane..... plat 23,50€

Salade, tomate, oignons, olives avec jambon, lomo, chorizo, saucisson et fromage Manchego.

GLUTEN - LAIT

Petite salade verte.....8,00€

Salade, tomate, oignons, olives et cornichons maison

Tapas espagnoles

Toast d'anchois «00» 4,20€ l'unité
GLUTEN - POISSONS

Toast d'anchois vinaigrette 3,20€ l'unité
GLUTEN - POISSONS

Ensaladilla Rusa 2.0 5,90€ l'unité
GLUTEN - POISSONS - CRUSTACÉS

Croquette de jambon ibérique 3'80€ l'unité
GLUTEN - ŒUFS - LAIT

Tartare de thon 2.0 22,90€
GLUTEN - POISSONS

 Patatas Bravas 11'50€
ŒUFS - MOUTARDE

Tortilla espagnole 11,50€
ŒUFS

Sticks d'aubergines au miel de soja 12'00€
GLUTEN - LAIT

Piments de Padrón 12,90€

Friture de calamar à l'andalouse 19,50€
GLUTEN - MOUTARDE - MOLLUSQUES - ŒUFS

 Crevettes rouges à l'ail et Xérés 21,50€
GLUTEN - CRUSTACÉS - SULFITES

Tapataki de thon rouge mi-cuit 18,90€
POISSONS

Poulpe à la Galicienne 19,90€
MOLLUSQUES

Moules et palourdes façon grand-mère 21,50€
SULFITES - CRUSTACÉS

 Ailes de poulet Bravas 13,00€
ŒUFS

"Huevos Rotos" avec Jambon 2.0 17,50€
ŒUFS

Supplement Sauce 3'00€

All-i-oli, mayonnaise, brava, all-i-oli noir, mayo chipotle

Paellas

Minimum 2 personnes · Aux grandes tables,
essayez d'unifier. +/- 25 minuts

Paella Marinera 32'50€/pers.
Riz bomba D.O. Valencia avec calamar, haricot vert,
gambas black tiger semi-decortiqués, palourdes et
moules.

CÉLERI - CRUSTACÉS - MOLLUSQUES - POISSONS

Arroz Negro 34'50€/pers.
Riz bomba D.O. Valencia avec calamar et sa encre,
haricot vert, gambas black tiger semi-decortiqués,
palourdes, moules et all-i-oli.

CÉLERI - CRUSTACÉS - MOLLUSQUES - POISSONS - ŒUFS

Arroz Negro Poulpe&Calamar 43'50€/pers.
Riz bomba D.O. Valencia avec poulpe grillé, calamar
en chemise et sa encre, gambas black tiger semi-
decortiqués, moules, haricot vert, bonite séché et
all-i-oli.

CÉLERI - CRUSTACÉS - MOLLUSQUES - POISSONS - ŒUFS

Fideuá de Barcelona 32'50€/pers.
Pâtes vermicelles, calamar, gambas black tiger semi-
decortiqués, palourdes, moules, et all-i-oli.

GLUTEN - CÉLERI - CRUSTACÉS - MOLLUSQUES -
POISSONS - ŒUFS

Paella Ibérique de Bellota 36'50€/pers.
Riz bomba D.O. Valencia avec pluma ibérique, jambon
ibérique de Bellota, champignons de saison, piments
de Padrón, asperges vertes et poivron del piquillo.

CÉLERI - SULFITES

Paella Mixta 37'50€/pers.
Riz bomba D.O. Valencia avec ailes poulet, gambas
black tiger semi-decortiqués, champignons de saison,
haricot vert, calamar, palourdes et moules.

CÉLERI - CRUSTACÉS - MOLLUSQUES - POISSONS
SOJA - SULFITES

Paella Vegana 30'50€/pers.
Riz bomba D.O. Valencia avec mix de légumes et
bouillon de ceps.

CÉLERI - SOJA - SULFITES

Supplement Gamba 3'90€

Supplement Gamba Rouge de Palamós 7'00€



De la mer..

Gambas grillés 28,50€

Gambas grillés, petits pois à l'anis et à la menthe fraîche, crémeux doux et filet de miso au muscat.

CRUSTACÉS - CÉLERI - SULFITES - MOLLUSQUES

Thon rouge au tomate gaditan 32,00€

Dés de thon frits brièvement, sauce tomate traditionnel, orzo fondant façon paella et touches croustillantes.

POISSONS - CÉLERI - ŒUFS

Poulpe croustillant Podenco 2.0 34,50€

Poulpe grillé, purée de pommes de terre au piment de la Vera fumé et ail confit, mojo vert, pois chiches et celeri.

ŒUFS - MOLLUSQUES - CÉLERI

De la terre..

Pollo a l'ast +/- 20 minutes 21'50€

Demi poulet rôti à la façon catalane. Chutney de poivron vert et all-i-oli.

ŒUFS

Burger Pepito 21,50€

Deux steaks de 90 gr de boeuf simmental, salade, tomate, fromage manchego, cheddar, jambon ibérique, cornichon maison, piment de Padrón, all-i-oli et sauce brava...

GLUTEN - ŒUFS - LAIT

Burger Pepita (Végétarien) 20,00€

Steak beyond burger, salade, tomate, fromage manchego, cheddar, cornichon maison, piment de Padrón, all-i-oli et sauce brava...

GLUTEN - ŒUFS - LAIT

Grand Pincho moruno d'onglet de boeuf . 29,00€

Brochette de boeuf 250gr épicé à l'andalouse avec oignon macérée, pesto de menthe, semoule au saffran et all-i-oli.

ŒUFS - LAIT

Pluma Ibérique de Bellota 32,50€

Coupe arrière du filet avec jambon ibérique de bellota fondú, champignons au Xerés et allioli.

ŒUFS - CÉLERI

Accompagnements

Frites maison 6'00€

Salade verte assaisonnée 6'00€

Riz blanc 6'00€

Pisto (Ratatouille espagnole) 6'00€

Patatas Bravas 6'00€

Piments de Padrón 6'00€

Choisissez l'accompagnement qui vous fait envie...

ou plusieurs

Les enfants

Tous nos plats son servis avec tomates cerises
et frites ou riz blanc en option.

Croquettes de jambon 13,00€

GLUTEN - ŒUFS - LAIT

Cheeseburger 13,00€

GLUTEN - ŒUFS - LAIT

Popcorn de poulet 13,00€

GLUTEN - SOJA

Fish'n'chips de cabillaud..... 13,00€

GLUTEN - POISSON

Les desserts d'auteur

Crème Catalane du chef..... 10,00€

ŒUFS - LAIT

Coulant de chocolat avec glace vanille 12'50€

ŒUFS - LAIT

Maria basque cheesecake 12'90€

ŒUFS - LAIT

«Torrija» de brioche avec glace caramel 12'50€

ŒUFS - LAIT

Glaces Haute Expression

Sorbet au cava..... 12'50€

- Citron pressé
- Mangue «Alphonso» impala

Boule de glace 4'50€/boule

- Absolutement fraise
- Vanille infusion aux oeufs
- Chocolat prestige
- Praliné rocher
- Caramel beurre salé
- Pistache de Sicile
- Cafe Espresso de Guatemala
- Cannelle
- Chèvre de Cabecou

LAIT

