

## SALADES ET LÉGUMES

	PRIX
● SALMOREJO DE POTIRON, POUDRE DE JAMBON IBÉRIQUE ET GRANITÉ DE MOJITO ET TRUFFE	9,50 €
● NOTRE VERSION DE LA SALADE SANTA MONICA	14,50 €
● ŒUFS BROUILLÉS AUX LÉGUMES TEMPURA	10,50 €
● SALADE SEKSU AUX CRUCIFÈRES ET VINAIGRETTE AU CITRON	8,95 €

## PLATS COMPLETS

● ÉPAULE DE COCHON DE LAIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC NOS BOULANGERS	35,00 €
● FILET DE BŒUF AVEC CHUTNEY PEDRO XIMÉNEZ, CAFÉ ARABICA ET YUZU	28,50 €
● CONFIT DE CANARD NACRÉ, RIN-RAN FIN ET TOUCHE DE FRUITS ROUGES	22,00 €
● BEIGNET DE BŒUF BRAISÉ, ÉMULSION DE SA QUEUE SUR GAUFRE DE POMMES DE TERRE (BEIGNET)	12,50 €
● CALAMARS ANDALOUS NATIONAUX	18,50 €
● CALAMARS NATIONAUX GRILLÉS	18,50 €
● AIGUILLAT COMMUN EN MARINADE	12,00 €
● PORTION D'ANCHOIS À L'ANDALOUSE	10,50 €

## TAPAS CLASSIQUES

● AUBERGINES GRATINÉES À LA MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET PESTO GÉNOIS	5,50 €
● CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE	3,50 €
● CROQUETTES IBÉRIQUES SECRÈTES ET MIEL	3,50 €
● CROQUETTES DE LÉGUMES ET FROMAGE DE CHÈVRE	3,20 €
● CROQUETTE DE CREVETTES ROUGES	3,20 €
● MARINERA	3,50 €
● UNE AUTRE ENTREPRISE DE PRODUITS DE LA MER SANS MER	4,20 €
● MARIN	3,00 €
● SALADE RUSSE	3,00 €
● SALADE DE FRUITS DE MER ET POULPE	4,50 €
● NOTRE VERSION DU POULPE À LA GALICIENNE	9,50 €
● CREVETTES GRILLÉES	4,50 €
● CÔTES D'AGNEAU	5,80 €
● TAPA D'ANCHOIS À L'ANDALOUSE	4,00 €
● COUVERCLE DE ROUSSETTE MARINÉE	4,50 €

## LES TAPAS MINIMALISTES, L'ESSENCE DE NOTRE CUISINE

● CHEVAL IBÉRIQUE SUR COULIS DE MANGUE ET SON CROQUANT	3,75 €
● GNOCCHIS CRÉMEUX FARCIS À LA QUEUE DE BŒUF, ÉMULSION DE SON JUS ET TRUFFE D'ÉTÉ	9,50 €
● RAVIOLIS CROUSTILLANTS DE POULPE SUR BOUILLON DE POMMES DE TERRE ET PAPRIKA DE LA TERRE	9,50 €
● RAVIOLES DE SECRETO, JAMBON ET OIGNON CARAMÉLISÉ AU MOJO DE CÈPES	9,50 €
● ARTICHAUT FARCI AUX POIREAUX, SARDINE MARINÉE, ÉMULSION D'ŒUFS ET WAKAMÉ	9,50 €
● FILET DE PÉTONCLES, FUMÉE DE CITRON, VIOLETTES TEXTURÉES ET MOJO DU VERGER DE MURCIE	7,50 €
● LOTTE RÔTIE À LA MOUSSE D'AIL, PALOURDES ET MOUSSEUX JÚCAR, SUR CRÈME PRALINÉE	14,50 €
● LONGE DE BAR RÔTIE AU LAIT DE COCO, GRAINES DE TOURNESOL VERTES ET ESCALIVADA DE MURCIE	9,95 €
● CABILLAUD EN TEMPURA, PIPERRADA, VOILE IBÉRIQUE ET CHLOROPHYLLE	9,50 €
● CABILLAUD GRATINÉ AUX CREVETTES AÏ-OLI ET COUCOU DE FRUITS DE MER	9,50 €
● SAUMON NORVÉGIEN, SAUCE À LA MANGUE ET FRUITS DE MER GRILLÉS « REMASTERED »	9,50 €
● ÉPAULE DE PORC DE BELLOTA AVEC RIZ AU JAMBON EN CROÛTE ET MELON ET AÏ-OLI À L'AIL NOIR	9,50 €
● PLUME IBÉRIQUE FUMÉE, OIGNONS NOUVEAUX GLACÉS AU RHUM ET À LA MODÈNE, PERLES DE PATATE DOUCE, ARROSÉES DE LEUR JUS	10,50 €
● JOUE DE GLAND, BASSE TEMPÉRATURE, GLAÇAGE À LA BIÈRE BRUNE ET AUX HUÎTRES, POLLEN MUTABAL ET EVOO	8,50 €
● FILET DE BŒUF IBÉRIQUE À LA CRÈME ET À L'AIL DE PRINTEMPS	7,50 €
● BURGER ANGUS AVEC SOUPE AU CHOCOLAT BLANC	4,50 €
● BURGER CHORIZO MAISON, BRIE ET POIRE CARAMÉLISÉE	4,50 €

## NOS DESSERTS

● MANGUE EN QUATRE TEXTURES	5,25 €
● TIRAMISU CROUSTILLANT ET CRISTAUX DE CAFÉ	5,80 €
● BRIOCHELLE TEMPÉRÉE À L'ARABICA AREQUIPE	6,50 €
● PANNACOTA, CŒUR DE BAIES ET FRAMBOISES AU PORTO	4,50 €
● SAVEUR ANDALOUSE « TOCINO DE CIELO SOBRE BISCUIT DE CANELA Y PANNACOTA DE MÁLAGA VIRGEN »	5,95 €
● MOUSSE DE RIZ AU LAIT, CRÈMES À LA CANNELLE ET GÂTEAU AU CACAO	5,95 €