



A PARTAGER.. OU PAS

- Pain artisanal aux filets d'anchois** de la mer cantabrique 18
- Pain artisanal au jambon ibérique** 18
- Tartare de boeuf** au pain croustillant 19.5
- Croquettes rôties** maison (6 unités) 11.5
- Croquettes de crevettes** maison (6 unités) 14
- Oeufs bio** du jardin de Clara poêlés au boudin noir, foie gras grillé et lard ibérique 15.75
- Moules** grillées 15,5
- Palourdes** sautées à l'ail et au persil 15.5

ENTRÉES

- Pétoncle** à la sobrassada, citron vert et oignon mariné (unité) 6
- Tartare de crevettes.** crème de salicorne, amandes feuilletées et croustillant d'encre de seiche 20
- Burrata** avec salade de fruits et légumes de saison à l'huile de menthe 16.75
- Focaccia** avec des légumes du saison et sardine marinée 11.8
- Tartare de ventrèche de thon** au crémeux d'avocat et riz vert croquant 13
- Rigattoni** à la carbonara originale truffée 17
- Cannellonis de légumes** et crevettes avec sauce américaine 15.8

POISSON

- Bar grillé** avec sauce hollandaise truffée et amandes effilées 19.5
- Turbot grillé** avec pil pil à l'ail rôti, mini poireaux et chips d'ail 26

VIANDE

- Tataki de magret de canard,** houmous de légumes et caramel de houblon 22.5
- Porc ibérique grillé** avec sauce à la viande et compote de pommes caramélisées 23
- Tataki de veau mariné** au miel et moutarde et épices avec millefeuille de pommes de terre 18
- Côte de boeuf grillé** (1kg) avec frites et poivrons de Padrón 47

RIZ

- Riz au tartare de crevettes,** couteaux et coques 29
- Riz noir** aux lamelles d'encornets et gratin de langoustines à l'ail au safran 22

