

MENU GASTRONOMIQUE

€ 67.50/personne

Hors boissons

Uniquement le soir

A commander par table à partir de 2 personnes
jusqu'à 20h00

Assortiment de charcuterie ibérique

Carpaccio de bar, orange sanguine,
concombre

Vitello tonnato

Taco aux gambas, piment, mayonnaise au
basilic

KFC = poulet frit coréen

Pluma, mangue, concombre, tomate,
crème de petits pois et menthe

Dame blanche ou frisco framboise
ou sorbet de citron au cava

MENU DIMANCHE MIDI

€ 49.00/personne

Hors boissons

Uniquement le dimanche midi

A commander par table.

3 tapas

(choix du chef)

Poisson ou viande

Dessert de la semaine

€ 75.00/ personne

Inclus boissons

1 cava p.p., 1/2 bouteille de vin maison p.p.,
1/2 bouteille d'eau p.p., café p.p.

TAPA TI MENU

A L'APERÔ

Pan de Cristal pan de cristal et tomates (4 pièces) (VEGGIE-PROOF)	€ 8.00
Boquerones aliñados anchois marinés	€ 10.00
Rillettes de canard et cornichons	€ 12.00
Mousse de chèvre, pesto, tomate & chili (VEGGIE-PROOF)	€ 12.00
Pimientos de Padrón poivrons doux de Galice (VEGGIE-PROOF)	€ 12.00
Haricots verts, bimi, soja, ibérique	€ 14.00

CHARCUTERIE

(Servi avec du pan de cristal et des tomates)

Jamón de Teruel jambon à l'os (maturé 14 mois)	€ 15.00
Paleta Ibérica de cebo jambon d'épaule Ibérico de cebo (maturé 18 mois)	€ 24.00
Assortiment Paleta, Chorizo, Salchichon, teruel, manchego, rillettes, olives	€ 34.00

LES CLASSIQUES

Patatas fritas Pommes frites (VEGGIE-PROOF)	€ 5.00
Patatas Bravas pommes de terre, sauces chili et aioli (VEGGIE-PROOF)	€ 12.00
Albóndigas de la casa Boulettes sauce tomate épicée (6 pièces)	€ 14.00
Assortiment croquettes (6 pièces)	€ 15.00
Gamba's al Ajillo petits gambas, ail, piment, herbes vertes	€ 16.00
Salade de pulpo, concombre et tomate	€ 18.00
Vitello tonnato	€ 20.00

VEGETARIEN

Salade mixte	€ 8.00
Épis de maïs, l'ail noir	€ 9.00
Demi avocat fourré de concombre, tomates, fromage de chèvre au crème balsamique	€ 12.00
Haricots verts, bimi, vinaigre balsamique, parmesan, œuf	€ 14.00
Verduras à la plancha assortiment de légumes	€ 18.00
Carpaccio d'artichaut, tomate chili, feta	€ 18.00

TAPAS

POISSONS ET FRUITS DE MER

Huître Demoiselles	€ 3.90/pièce
Huître Tapa Ti - crème de xérès, wasabi, concombre	€ 4.90/pièce
Huître, granité ponzu	€ 4.90/pièce
Sushi croustillant, tartare de thon, avocat (1 pièce)	€ 6.50/pièce
Taco aux gambas, piment, mayonnaise au basilic (1 pièce)	€ 9.00/pièce
Carpaccio de bar, orange sanguine, concombre	€ 22.00
Bar, chou pointu, sauce beurre miso	€ 25.00
Fideuá blanche aux calamars, chistorra, petits pois, poivre pointu	€ 35.00

VIANDES

Mini hamburger, cheddar & sauce chili (1 pièce)	€ 6.50/pièce
Brochette de poitrine de porc, salade orientale (1 pièce)	€ 8.00/pièce
Dim sum, porc, trempette de soja	€ 12.00/pièce
KFC = poulet frit coréen	€ 16.00
Os à moelle, tartare de bœuf Angus « grand cru », oignon argenté	€ 21.00

VIANDES (A Commander à temps - doit venir à température pendant +- 20min avant cuisson par le chef)

Tagliata de filet mignon, tomate, roquette, parmesan	€ 30.00
Pluma, mangue, concombre, tomate, crème de petits pois et menthe	€ 32.00
Ribeye Polonais, chimichurri (250g)	€ 36.00

SUR COMMANDE (quelques jours à l'avance)

Paëlla Mixta (min. 2 personnes)	Prix par personne	€ 28.00
---------------------------------	-------------------	---------

DESSERTS

Frisco avec glace à la vanille, chocolat blanc et framboise	€ 6.00/pièce
Crema Catalana	€ 8.00
Dame Blanche	€ 9.00
Sorbet de citron au cava	€ 9.00
Churros sauce chocolat	€ 10.00
Churro au sorbet mandarine	€ 12.00
Glace au yaourt, mangue, merengue	€ 12.00
Manchego aux amandes	€ 10.00

TAPAS & DESSERTS