

MENU DEGUSTATION

€ 75.00/personne

Hors boissons

Uniquement le soir

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

Assortiment de charcuterie ibérique

Vitello Tonnato

Tartare de thon au foie gras et soja

Chicorée rouge, orange, miel, stracciatella
de burrata

Taco aux gambas

Tournedos, légumes

Dame blanche ou sorbet de citron au cava

MENU DIMANCHE MIDI

€ 55.00/personne

Hors boissons

Uniquement le dimanche midi

A commander par table.

3 tapas

(choix du chef)

Poisson ou viande

Dessert de la semaine

€ 82.00/ 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)	€ 9.00
Toast de sardines, poivrons confits	€ 7.00/pièce
Boquerones aliñados anchois marinés	€ 10.00
Rillettes de canard et cornichons	€ 13.00
Mousse de chèvre, pesto, tomate & chili (VEGGIE-PROOF)	€ 12.00
Pimientos de Padrón poivrons doux de Galice (VEGGIE-PROOF)	€ 13.00

CHARCUTERIE

(Servi avec du pan de cristal et des tomates)

Jamón de Teruel jambon à l'os (maturé 14 mois)	€ 16.00
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
Wagyu Picanha séché (bœuf japonais séché)	€ 30.00

LES CLASSIQUES

Patatas fritas Pommes frites (VEGGIE-PROOF)	€ 5.00
Patatas Bravas 2.0 pommes de terre, sauces chili et aioli (VEGGIE-PROOF)	€ 16.00
Albóndigas de la casa Boulettes sauce tomate épicée (6 pièces)	€ 14.00
Gamba's al Ajillo petits gambas, ail, piment, herbes vertes	€ 17.00

CROQUETTES (au choix, à la pièce)

Jambon Ibérique	€ 3.00/pièce
Gamba roja	€ 3.00/pièce
Escalivada (poivron, aubergine, oignon) (VEGGIE-PROOF)	€ 3.00/pièce
Gorgonzola (VEGGIE-PROOF)	€ 3.00/pièce

VEGETARIEN

Salade mixte	€ 8.00
Demi avocat farci aux concombres, tomates, fromage de chèvre au crème balsamique	€ 12.00
Verduras a la plancha assortiment de légumes grillés	€ 18.00
Chicorée rouge, orange, miel, stracciatella de burrata	€ 16.00
Toast aux champignons, stracciatella de burrata	€ 22.00

TAPAS

POISSONS ET FRUITS DE MER

Huître Demoiselles	€ 4.00/pièce
Huître Tapa Ti - crème de xérès, wasabi, concombre	€ 5.00/pièce
Huître thaïlandaise (au barbecue)	€ 6.00/pièce
Taco aux gambas	€ 10.00/pièce
Gamba sauce cacahuète (4 pièces)	€ 18.00
Saint-Jacques (2 pièces), chou frisé, lard, sauce au champagne	€ 26.00
Tartare de thon au foie gras et soja	€ 32.00
Papillote de bar	€ 34.00

VIANDES

Mini hamburger, cheddar & sauce chili	€ 6.50/pièce
Taco 'pulled beef', oignon rouge, moutarde, carotte	€ 12.00/pièce
Os à moelle, tartare de bœuf	€ 21.00
KFC = laqué - poulet frit coréen	€ 18.00
Vitello tonnato 2.0	€ 22.00
Joue de bœuf, purée, carotte	€ 30.00

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

Tournedos « Rossini »	€ 35.00
Râble de lapin, chou frisé, choux de Bruxelles, sauce à la moutarde et vieille gueuze	€ 34.00
Côte à l'os « Txogitxu » super, affiné 21 jours (+-800 grammes), sauce poivre, salade	€ 120.00

SUR COMMANDE (quelques jours à l'avance)

Paëlla Mixta (min. 2 personnes)	Prix par personne	€ 32.00
---------------------------------	-------------------	---------

DESSERTS

Crema Catalana	€ 8.00
Dame Blanche	€ 10.00
Sorbet de citron au cava	€ 10.00
Churros, sucre, sauce au chocolat	€ 12.00
Brownie, pistache	€ 13.00
Manchego, fromage de chèvre, amandes	€ 15.00

TAPAS & DESSERTS