

CARTE GÉNÉRALE AVEC ALLERGÈNES

SI VOUS AVEZ UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR CAR TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DU GLUTEN ET DES SULFITES.

CHARCUTERIES IBÉRIQUES / FROMAGES

	1/2 portion	portion
Jambon ibérique de <i>bellota</i>	14€	22€ SANS ALLERGÈNES
Assortiment de charcuteries ibériques	14€	22€ PRODUITS LAITIERS
Longe de porc ibérique de <i>bellota</i>	14€	22€ SANS ALLERGÈNES
Chorizo ou saucisson ibérique de <i>bellota</i>	9€	16€ PRODUITS LAITIERS
<i>Cecina</i> de León (viande de bœuf séchée)	12€	19€ SANS ALLERGÈNES
Fromage Cabrales ou fromage pur de brebis	6€	9€ PRODUITS LAITIERS

SALADES / LÉGUMES

Cœurs d'asperges de Navarre	12€ OEUF, POISSON
Salade Bellota (mixte)	14€ CRUSTACÉS, POISSON, MOLLUSQUE
Salade de <i>Gula</i> (surimi d'anguille), Gambas et <i>Rejos</i> (tentacules) avec sirop de Modène	15€ SANS ALLERGÈNES
Plancha de légumes grillés (selon le marché)	16€ POISSON
Salade de poivrons grillés et de ventre de thon	16€ OEUF

AVEC DES ŒUFS

<i>Tortos</i> (galettes de maïs frites) avec <i>picadillo</i>	14€ PRODUITS LAITIERS, OEUF
<i>Tortos</i> avec <i>picadillo</i> et sauce Cabrales	15€ PRODUITS LAITIERS, OEUF, POISSON
<i>Tortos</i> variés (2 <i>cecina</i> et fromage, 2 <i>picadillo</i> et 2 <i>gula</i> et jambon)	18€ OEUF
Plat de village (<i>Plato de aldea</i>)	14€ OEUF, POISSON
Œufs brouillés (<i>Revuelto</i>) aux <i>gulas</i> et jambon	14€ OEUF, POISSON, MOLLUSQUE
Œufs brouillés aux jeunes pousses d'ail, <i>gulas</i> et gambas	15€ OEUF, POISSON
Œufs brouillés à la morue	18€ OEUF
<i>Remix</i> (pommes de terre, œufs, poivron, oignon, jambon et chorizo)	18€ OEUF

CASSOLETTES

Petite cassolette de <i>Fabada asturiana</i> (haricots)	6€ SANS ALLERGÈNES
Petite cassolette de <i>Pote asturiano</i> (potée)	6€ SANS ALLERGÈNES
<i>Fabada asturiana</i>	15€ SANS ALLERGÈNES
<i>Pote asturiano</i>	15€ SANS ALLERGÈNES

Tous les prix sont TTC

À GRIGNOTER

(Prix : 1/2 portion / portion, à moins que ce soit à l'unité)

Pâté de rascasse (<i>Pastel de cabracho</i>)	8€	14€ PRODUITS LAITIERS, POISSON, OEUF, CRUSTACÉS
Anneaux de <i>Pota</i> (calmar géant) à la romaine	8€	14€ MOLLUSQUE
Croquettes de jambon ibérique	7€	12€ PRODUITS LAITIERS
Ventre de bonite du Cantabrique à l'huile d'olive (conserved)	-	12€ POISSON
Petits calmars frits (<i>Chopitos</i>)	-	14€ MOLLUSQUE
Morue frite	-	11€ POISSON, OEUF
Jambon braisé (<i>Lacón</i>) avec pomme de terre cuite	-	16€
Gambas à l'ail (<i>Gambas al ajillo</i>)	-	18€ MOLLUSQUE
Gambas <i>a la gabardina</i> (en beignet) (unité)	-	1,25€ MOLLUSQUE

POISSONS / VIANDES

Morue Bellota ou Morue à la <i>Pisto</i> (ratatouille espagnole)	20€ POISSON
Filet de poulet grillé avec pommes de terre ou salade	10€ [aucune mention d'allergène]
Filet de veau grillé avec pommes de terre ou salade	12€ [aucune mention d'allergène]
Escalopes de veau avec sauce au fromage Cabrales	15€ PRODUITS LAITIERS, OEUF
Veau mijoté avec pommes de terre	14€ [aucune mention d'allergène]
<i>Cachopo</i> de veau Bellota (env. 500 grs)	19€ PRODUITS LAITIERS, OEUF
Côtelettes d'agneau avec pommes de terre et salade	20€ [aucune mention d'allergène]
Filet mignon de porc ibérique mariné à l'ancienne	18€ [aucune mention d'allergène]
Filet de veau avec frites	23€ [aucune mention d'allergène]

DESSERTS

Flan aux œufs fait maison :	4€ PRODUITS LAITIERS, OEUF
Riz au lait	5€ PRODUITS LAITIERS
Glace au touron Diego Verdú	6€ PRODUITS LAITIERS
Sorbet au citron et au Cava	6€ PRODUITS LAITIERS
Tarte au fromage	6€ PRODUITS LAITIERS, OEUF
Consultez les tartes maison du jour (châtaigne, noisette et noix, etc.)	6€ PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUITS À COQUE

INFORMATIONS PRATIQUES POUR NOS CLIENTS

- MENU DU JOUR : 14,00€
- 1/2 MENU DU JOUR : 11,00€
- MENU ASTURIEN : 21,00€
- Supplément de 1€ par menu servi en terrasse
- Supplément de 0,50€ par emballage et 0,10€ par sac pour emporter
- MORCEAU DE PAIN : 1,50€

- MORCEAU DE PAIN POUR CÉLIAQUES : 2,00€
- L'horaire de service du menu quotidien est de 13h00 à 16h00
- L'horaire de service du menu asturien est de 12h00 à 22h00
- Tous les menus comprennent le dessert, le pain et une boisson (une eau, une bière blonde pression ou un verre de vin de la maison)
- Un supplément de 3€ sera facturé pour les menus partagés
- Les plats pour cœliaques qui sont frits ou panés seront augmentés de 2€
- Nous avertissons que l'absence totale de contamination croisée n'est pas garantie à 100% dans notre cuisine

Tous les prix sont TTC