

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Quisquillas de Motril avec son caviar bleu / eau de tomates et tomates XO / petits pois, stracciatella et langue d'oursin / **34**

Gyoza de ventrêche de thon rouge Balfegó / dashi et caviar Golden Imperial de Casparian / **38**

Txipirones farcis au riz moelleux à l'encre / piquillos confits et salade d'herbes / **34**

Velouté glacé aux amandes de Valencia / tomate-tomate / **30**

Boquerones abstractos / **30**

PLATS

Rouget de ligne de Bretagne rôti entier / sauce vizcaína, fèves fraîches et cecina de Black Angus / rösti-bravas / **62**

Pavé de maigre de ligne à la braise / déclinaison de courgettes et sa fleur du pays croustillante / vinaigrette txipister / **62**

Pluma ibérica au binchotan / laitue romaine, moutarde et papada ibérica de bellota / citron noir d'Iran / **65**

Socarrat de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin / shimeji acidulés / **56**

Aubergine croustillante / garnitures méditerranéennes / stracciatella / **49**

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Le Cacao / **21**

Fondant aux amandes de Valencia / sorbet aux amandes fraîches / **21**
(20 min d'attente)

La Fraise / **18**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu / préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers

PAIN FAIT MAISON
Quisquillas (ES), Txipirones (ARG), Coques (FR), Thon (ES), Rouget (FR),
Maigre (FR), Boquerones (ES), Pluma (ES), Pigeon (FR), Caviar (FR)