



Mordre

- Pommes de terre Pique-nique classic  2,5€
- Olives à sucer 3,5€

Froid

- Salade de burrata au pesto pistache tomate de saison et 7 feuilles 14€
- Jambon ibérique 50%  18€
- Table de fromages sélectionnés avec confiture et toasts 18€

Tapas

- Pain de verre avec tomate AOVE et sel Maldon 5€
- Sardine fumée sur verre toasté et copeaux de parmesan 5€
- Tête de moine avec des réprimandes 7€
- Torreznos de Soria 8€
- Braas maison avec trois sauces  8€
- Escalivada de la Huerta à la braise 10€

Pané

- Croquettes de crevettes rouges  10€
- Croquettes de rousse  10€
- Larmes de poulet au miel et à la moutarde 10€
- Croquettes de chipiron 10€
- Beignets de morue dans une base de romesco  10€
- Calamar pané avec mayonnaise aux agrumes 12€

Viande

- Cannelloni de Capo avec crème de mascarpone 11€
- Joue douce au vin rouge  22€

Poisson

- Sardines à la plancha avec ail et persil 12€
- Gambas à l'ail 16€
- Calamars au fer 12€
- Saumon cuit au feu de bois norvégien avec des toasts et de la confiture de tomates 16€
- Moules du Delta à la marinière  13€
- Tataki de Bonito del Norte  13€
- Delta Knife on the Iron 17€
- Gambon à la planche 16€
- Brochette de poulpe au gratin alioli  17€



Desserts

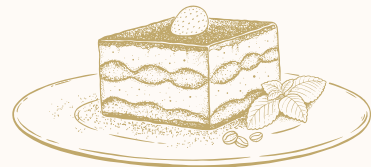
Glace à la vanille

5€



Tiramisú

6€



**Brownie
avec glace à la vanille**

7,5€



Carrot cake

7,5€



**Figues au Marc de cava
avec glace à la vanille**

7,5€



Chessecake

7,5€

