ESSENCIAL

carta resstaurante

POUR PARTAGER

Nos Bravas de pommes de terre en millefeuille avec sauce sobrassada épicée et une touche d'ail. - **11€**
Chipirons à l'andalouse servis avec de l'alioli de kimchi coréen. - **11€**
Moules fraîches à la vapeur parfumées aux herbes aromatiques fraîches. - **14€**
Croquettes crémeuses de poulet fermier au curry ras-al-hanout. - **12€**
Chips de patate douce avec tzatziki de betterave et fromage de chèvre. - **10€**
Sélection de fromages espagnols au lait cru. - **21€**
Artichauts confits grillés assaisonnés d'huile d'olive vierge "Son Mesquidasa" et flocons de sel. - **12.5€**
Omelette de pommes de terre, oignon confit et truffe noire "juste comme il faut". - **15€**
Nachos avec guacamole frais, crête de coq et sauce au fromage cheddar avec piparras. - **11€**
Pain, olives et alioli. - **2.5€** par personne
Beurre de truffe. - **3€**

SALADES

Salade César de poulet grillé avec œuf dur, laitue romaine, tomate, copeaux de parmesan, pain grillé au four et assaisonnée avec sauce d'anchois et câpres. - **15€**

Salade de chèvre gratiné avec des fruits rouges, oignon, betterave et vinaigrette de praliné de noix. - **14.5€**

Caprese de burrata et tomate fraîche de saison, avec pesto rouge, oignon rouge, tapenade d'olive noire et pignons de pin grillés. - **14.5€**

PAELLAS (MINIMUM 2 PERSONNES))

Paella Majorquine de mer et montagne avec filet de porc, cuisse de poulet et seiche confits, garnie de crevettes, langoustines et moules. - **19,5€** par personne
Paella marinière de seiche avec crevettes, moules et langoustines. - **18,5€** par personne
Paella noire de seiche et son encre avec artichauts et crevettes. - **19€** par personne
Paella du potager avec légumes de saison et shiitakes. - **18€** par personne

PLATS PRINCIPAUX

Saumon grillé avec croûte de pistache et de coco, servi avec salade tiède de riz sauvage et agrumes. - **23,5€**
Poulpe "croustillant" grillé avec purée de patate douce rôtie, huile de basilic et roquette. - **24,5€**
Blanc de poulet fermier grillé avec purée de pommes de terre. - **19€**
Entrecôte de bœuf maturée 30 jours grillée accompagnée de notre millefeuille de pommes de terre et légumes sautés de saison. - **28€**
Joues de bœuf au curry rouge, parmentier d'estragon et tomate anisée. - **21€**
Avocat au four avec pesto rouge et œuf. - **16,5€**

DESSERTS

Gâteau au fromage "La Viña" grillé
avec confiture de myrtilles et agrumes *(quand la simplicité devient art).* - **9€**
Gató "à l'amande trempé dans du brandy "suau" avec glace au lait. - **10€**
Crème brûlée à la noix de coco et au citronnelle *(Un classique du voyage).* - **8€**
Soufflé au chocolat noir et glace à la vanille bourbon. - **9€**
Coupe glacée à l'Oreo et au Baileys avec caramel d'expresso. - **10,5€**

Allergènes
Pour tout renseignement concernant les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel. Merci.

CARTE DES COCKTAILS

Nous vous proposons de consulter notre carte de cocktails pour profiter de ce moment.

T.V.A. comprise