

# Menu

69€

## ENTRÉE

*À PARTAGER*

Jambon ibérique pata negra de Salamanca accompagné du pain maison et tu maca.

Gaspacho andalou assaisonné de concombre frais et de cubes de pain grillé à AOVE.

Croquettes de grand-mère. Recette authentique avec des morceaux de jambon ibérique.

## PRINCIPAL

*AU CHOIX*

*Solomillo au sauce Pedro Ximenez sur un lit de purée de carottes confites.*

*Riz crémeux de Valence aux champignons de saison, gingembre et persil*

## DESSERT

Torrija espagnole de brioche au chocolat blanc et vanille, accompagné de glace et de biscuit Lotus croquant.

# Menu

MAR Y MONTAÑA  
85€

## ENTRÉE

Soupe chaude Castellana au pimentón De la Vera et pan perdu dans le four

*Jambon ibérique de Salamanca accompagnée de pain cristal et de tumaca*

*Poulpe à la foire avec un lit de purée de pommes de terre naturelle. Recette typique galicienne.*

## PRINCIPAL

*AU CHOIX*

*Solomillo ibérique de Salamanca grillé à la sauce Pedro Ximénez, crème de carotte rôtie et fromage manchego croustillant*

*Merlu du nord à la basque accompagné d'une sauce au persil vert, palourdes et œuf dur*

## DESSERT

*Torrija espagnole de brioche au chocolat blanc et à la vanille, baigné de glaces maison.*

# Menu

DELICIAS ESPAÑOLAS  
120€

## ENTRÉE

*Jambon ibérique de Salamanca accompagnée de  
pain cristal et de tumaca*

Gaufre aux anchois, ricotta et truffe

*Carpaccio de courgettes à la burrata et raisins rouges*

*Bikini de tartare de fuet catalan sur un lit brioché*

## PRINCIPAL

AU CHOIX

*Lézard ibérique grillé avec sauce aux châtaignes sur un lit de  
pommes de terre et d'oignons caramélisés.*

*Miloja de homard au jus de crevettes*

## DESSERT

*Torrija espagnole de brioche au chocolat blanc et à la vanille, baigné de  
glaces maison.*

REBECA CORRIONERO  
ATELIER COCINA ESPAÑOLA 

# Menu

LES 1001 TAPAS ESPAGNOLES  
65€

## LA TABLE DES TAPAS

Gaspacho andalou servi avec œuf dur et cubes de jambon ou concombre

Assortiment de jambon ibérique pata negra de Salamanca aux amandes et pain pico

Croquettes traditionnelles de la abuela (jambon / fromage de chèvre)

Tortilla espagnole aux œufs fermiers et oignons caramélisés

Chorizo asturien à la cidre en cassolette

Humus de piquillos, thon blanc et oignons croquants

Salade russe à la mayonnaise maison et moules marinées

Paella espagnole traditionnelle de Valence

Casserole de riz meloso aux champignons et fromage manchego

\* Tous les plats sont accompagnés de pain à la pulpe de tomate. " Pan tumaca Catalane "

## DESSERT

Torrija espagnole caramélisée avec glace et fruits rouges des bois

*Rebeca Corrienero*

ATELIER COCINA ESPAÑOLA