



TAPAS

TRADICIONAL



CROQUETAS

base béchamel

Jamon 9.- / 17.-
jambon

Queso 8.- / 15.-
fromage

Boletus trufa* 8.- / 15.-
bolet truffe

Pimientos de Padron

Piments frits de la région de Padron, non piquant

12.-

Patatas Bravas

Patates épicées avec aioli

14.-

Pan tumaca

Pain cristal avec tomate

12.-

Boquerones

Anchois au vinaigre

12.-

Calamares a l'Andaluza

Calamars a l'andalouse

18.-

Pulpo a la Gallega

Poulpe à la Galicienne

26.-

Gambas al ajillo

Crevettes à l'ail

20.-

Gambas a la plancha

Crevettes grillées

26.-

Chorizo al vino

Chorizo flambé au vin

18.-

Albondigas

Boulettes de viande

22.-

TABLA

(planchette)

20 min

Jamon ibérico

assiette de jambon ibérique

26.-

Surtido Ibérico / Mixto

Assortiment de charcuteries ibérique / Avec fromage

28.-

36.-

TORTILLA

(omelettes de patates)

Tradicional 6.- / 22.-

Chorizo 7.- / 26.-



Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

CARNES (Viandes)

PATA NEGRA Bellota

La pata negra d'Espagne est considérée dans le monde entier comme la viande de porc la plus noble. Elle se distingue par sa couleur sombre, son marbrage fin, sa jutosité et son incroyable goût de noisette. Les porcs ibériques sont classés en différents niveaux de qualité.

-Secreto Iberico Pata negra 32.-

Pièce de viande de porc ibérique tendre et grasse, issue de cochons nourris exclusivement aux glands. C'est un morceau difficile à prélever, situé près de l'épaule du porc, sous le lard

-Pluma Iberica Pata negra 38.-

La « pluma » ou coupe du haut de longe est jointe à l'arrière de la longe et, bien qu'elle soit plus petite, elle a des qualités similaires. Son nom vient de sa forme triangulaire plate, qui ressemble à une plume ou à une aile. Une texture merveilleuse et un équilibre parfait entre la viande et le gras. Probablement l'un des meilleurs morceaux.

EXTRA

Extra pain grillé	4.-
Extra olives	2.-
Extra Aioli*	2.-

Demande nous les
suggestions du
moment

*dé!

ARROZ (Riz)

(servi à table dans le pallero, minimum 2 personnes)

-Paella Valenciana 24.-

Riz, poivron, haricot, poulet

-Arroz al Senyoret 28.-

Riz, fruits de mer

-Paella Vegetal 22.-

Riz, légumes

COMBO EL LOCO

-Dégustation d'un assortiment de tapas à partager

35.- pp
(2 personnes minimum)

...tu savais que du mardi au jeudi, on a une suggestions différente
chaque midi ?



“ T'as qu'1 heure et tu veux une paella? ”

on la cale

à l'heure voulue par téléphone...

(maintenant tu sais)

