

LE BAR À TAPAS ET BRUSCHETTAS



Fuet à partager nature ou aux herbes 7€



Croquetas jambon, morue ou chorizo 8€/les 4



Planche de fromages espagnols 12€
2 fromages espagnols et amandes grillés



Planche de charcuterie espagnole 15€
jambon serrano, chorizo doux et fort, fuet catalan



Planche mixte 20€
charcuterie et fromages espagnols



Parmigiana 15€
Aubergines, tomates, parmesan et Mozzarella



Catalane 16€
Pulpe de tomates fraîches, huile d'olive et jambon serrano, roquette et copeaux de parmesan



Crostino au saumon fumé 17€
Mozzarella, saumon fumé et marinade de tomates, ail et persil



Truffonade 17€
Crème de truffe et champignons, scamorza (fromage italien fumé), mozzarella, tomates confites et roquette

• **Toutes nos tartines sont accompagnées de frites maison et salade**

Vamos pa yá!



BISTRONOMIE ESPAGNOLE



MENU DE LA SEMAINE

MENU DU 1ER AU 10 MARS 2026



ENTRÉE

Tartare de fuet catalan

PLAT

Albondigas

Boulettes de boeuf en sauce avec ses petits légumes accompagnées de frites maison

DESSERT

Assiette de fromages ou Dessert du jour

TARIFS SEMAINE

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 23€ / Entrée - Plat - Dessert : 28€

TARIFS SOIR, WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 30€ / Entrée - Plat - Dessert : 35€

*Tapita**

Certains plats peuvent contenir un de ces allergènes
Pour tout renseignement demander à un serveur

