



tapas et entrées

Pain à la tomate.....	04.50
Croquettes de jambon à l'émulsion de jaune d'œuf (4).....	09.75
Croquettes de fromage Gorgonzola avec confiture de coings (4).....	09.50
Moules au curry vert et coco, oignons rouges, cacahouètes et tomates cerises.....	13.25
Planche de 3 fromages artisanaux avec confiture de pêches.....	16.50
Jambon cru 100% ibérique tranché à la main.....	19.50
Burrata d'automne avec purée de poire de Lleida et salade tiède de carottes violettes et de panais rôtis aux noisettes.....	14.75
Frites de manioc avec tajin, crème d'avocat et sauce "pico de gallo".....	10.50
Hummus d'aubergines rôties aux olives Kalamata, amandes grillées et papadum.....	09.50
Asperges vertes et poireaux, sauce Romesco maison & Grana Padano.....	11.75
Aubergine confite au miso, crème d'edamame réduction de Pedro Ximénez et tahini.....	10.50
BAO au poulet avec oignon mariné et émulsion de piment chipotle (2).....	13.00
SOUL TACOS : bimi, avocat, chutney de poivrons & feta (2).....	13.50
FUNKU TACOS : longe de cabillaud avec avocat, chutney de poivrons & feta (2).....	14.50
Pain.....	03.00
Olives.....	03.50
Sauces.....	01.00

plats principaux

Ceviche de corvine marinée au "leche de tigre" avec deux textures de patate douce, maïs grillé et caviar de hareng.....	17.00
Calamar TERRE ET MER, jeunes pousses d'épinards, poivrons piquillo, gelée de mandarine, salicorne et sobrasada de Majorque.....	19.00
Saumon grillé au pak choy, sésame, tomates cerises au xérès avec sauce à la citronnelle et au citron vert kaffir.....	19.75
Tagliatelles au pesto d'amandes et romarin, olives kalamata, tomates séchées au soleil et zeste de citron.....	16.75
Risotto aux champignons de saison, bouillon de cèpes déshydratés, sauce au fromage Comté et vinaigre.....	15.50
Tartare de filet de bœuf, croustillant de carasau, échalote, câpres et anguille fumée.....	21.75
Entrecôte Angus 250g avec pommes de terre baby, poivrons "Padrón" et sauce aux trois poivres.....	21.00

desserts

Ananas rôti et caramélisé à la cannelle et rhum Santa Teresa, mousse de noix de coco et de vanille.....	07.00
Fondant au chocolat avec glace à la pistache et terre de cacao.....	07.00
Cheesecake aux fruits des bois et crumble d'amandes.....	07.00
Tiramisu au thé matcha.....	07.00