



BAR INGLÉS

COCKTAIL BAR

SALADES

Burrata sur tomate de ferme et émulsion de basilic et fruits secs 22€

Salade César 22€

Homard sur tartare de pomme verte, mayonnaise de Modène et caramel de piquillo 36€

ENTRÉES FROIDES

Anchois papillon, tomate séchée et avocat 28€

Foie mi-cuit fait maison, émulsion de chocolat blanc et croustillant d'amande 34€

Houmous, pain pita et graines 18€

Notre plateau de fromages 30€

La charcuterie

Chorizo ibérique de bellota 30€

Lomo ibérique de bellota 28€

Saucisson ibérique de bellota 32€

Prosciutto truffé 20€

Cecina de Wagyu 32€

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes fondantes de jambon ibérique 16€

Calamar frais à l'andalouse et mayonnaise aux agrumes 22€

Gyozas de poulet au curry cuits à la vapeur (6 pièces) 16€

Hakao de gambon cuits à la vapeur 16€

Ris d'agneau croustillants, pommes paille et jaune d'œuf fermier 24€

PLATS PRINCIPAUX

Milanesa de veau, purée de pommes de terre et œuf 28€

Nos pâtes du jour 25€

Pizza Margherita à notre façon 20€

Steak tartare de bœuf maturé préparé à table 32€

Burger Txuleta 22€

Sandwich Arriluce 22€

Tacos d'échine du Nord (3 pièces) 18€

Tacos al pastor (3 pièces) 18€

DESSERTS

Pain perdu caramélisé et sa glace 15€

Tarte au fromage artisanale et sa glace 15€

Mousse au yaourt, crumble et fruits de saison 12€

Brownie au chocolat et fruits rouges 15€