ATMOSFERAS

MORDISCO

ENTRÉES ET VERTS

Gaspacho au fraises et sorbet de tomates 12.90

Salade de riz au curry, raisins secs, pomme et noisettes 14.90

Salade de poulet, jambon rôti, champignons et mayonnaise moutarde 14.90

Variété de tomates à la ventrèche et ciboulette 16.20

Burrata avec pêche braisée et vinaigrette au pistache 17.50

Salade de haricots au saumon carpier, brocoli et jaune d'oeuf 15.85

Salade d'épinards au fromage feta, cerise, pomme, champignons et noix 14.90

GARNITURE

Riz basmati 3.50

Pomme de terre 3.50

Frites 3.50

Légumes sautés 4.90

Supplément terrasse de 10% sur tous les articles

POUR PARTAGER

Olives, variété nationale 4,00

Croquettes de jambon (6 unités) 12.00

Beignets de morue 10,80

Tataki de saumon au vinaigrette miso et jalapeños 14.20

Nachos sauce cheddar aux truffes et guacamole 14.90

Nos churros bravas 10.20

Poulet croustillant aux herbes avec

sauce barbecue 13.90

Houmous de carottes braisées 11.80

Poisson frit andalou avec mayonnaise rocoto 16.10

Pain coca à la tomate 4.90

Jambon ibérique de bellota (80gr.) 23,80

Torrezno de Soria 8,50

Salade russe à la ventrèche de thon 12.60

Airbag de jambon ibérique, thon et ail noir (3 unités) 14.00

Carpaccio de boeuf et foie 16.20

Rib bao teriyaki avec rocou et mayonnaise à l'orange 5.80 (1 unité)

Anchois cantabrique avec pain brioché et beurre de truffe (1 unité) 6,00

PÂTES ET RIZ

Penne Bolognese 16.90

Tagliolini truffés 18.50

Raviolis au pesto rosso et stracciatella 19.50

Paella aux fruits de mer, seiches et crevettes 27.90

Riz noir aux calamars et piparra 27.30

Riz sec sur longe haute 28,50

(Tous les plats de riz minimum 2 personnes) (Tous les plats de riz 25 min. env.)

VIANDIES

Côte de porc laquée aux pommes de terre grelots 18.50

Hamburger mordisco à l'assiette sauce aux champignons 18.20

Picantón au charbon de bois et pommes de terre grelots 21h00

Entrecotte grillée aux piments piquillos 29.20

Canard à la pékinoise 21.10

Steak tartare avec oeuf au plat 19.50

POISSON

Calamars sautés aux épinards, asperges et chimichurri 22.50

Bar au charbon de bois façon Saint-Sébastien 27,80

Carpaccio de crevettes au pesto et câpres 19.80