

# TAPAS

- ❖ Jamon iberico bellota Julian Martin 20,00  
*Jambon ibérique bellota Julian Martin*
  
- ❖ Cecina de Leon 15,00  
*Viande de bœuf fumé et séché*
  
- ❖ Tabla de Ibericos 20,00  
*Assortiment de charcuteries ibérique*
  
- ❖ Calamares a la romana y su ensalada de brotes 14,00  
*Calamars en friture et sa salade de jeunes pousses*
  
- ❖ Chipirones y arroz meloso 15,00  
*Chipirons et riz moelleux*
  
- ❖ Pulpo à la brasa, espuma de patata ahumada 18,00  
*Poulpe à la braise, espuma de pomme de terre fumée*
  
- ❖ Gambas salvajes a la plancha (6) 16,00  
*Gambas sauvage à la plancha, gros sel*
  
- ❖ Revuelto de setas y gambas salvajes 16,00  
*Brouillé de champignons et gambas sauvage*

❖ Bogavante, caldo de su cascara y micro-vegetales <i>Homard, jus de carapace et micro-végétaux</i>	16,00
❖ Bonito a la parrilla, tomate y helado de cereza <i>Thon rouge grillé, tomate et glace cerise</i>	18,00
❖ Bacalao fresco, verduras y caldo de espinas <i>Cabillaud, légumes et jus d'arrêtes</i>	14,00
❖ Vieiras con foie gras y manzana al moscatel <i>Saint-Jacques, foie gras et pommes au muscat</i>	18,00
❖ Dorada al horno con arroz negro <i>Dorade au four sur un riz noir</i>	14,00
❖ Huevo de caserio a 64°, guisantes y jamon iberico <i>Œuf de poule à 64°, petit pois et jambon ibérique</i>	12,00
❖ Verduritas de la huerta <i>Légumes de mon potager</i>	12,00
❖ Fabada <i>Cassoulet Asturien</i>	12,00
❖ Callos que hace mi madre ( solo de vez en cuando ) <i>Tripes que maman fait ( privilège rare )</i>	14,00

- ❖ Presa iberica bellota con setas y vitelotte 14,00  
*Presa ibérique champignons et vitelotte*
  
- ❖ Pichon de Castilla, cebolla, patata dulce 14,00  
*Pigeon de Castille, oignons et patate douce*
  
- ❖ Carrilleras de ternera, zanahorias y guisantes 14,00  
*Joues de veau, carottes et petit pois*