

# PICA-PICA

- Salade verte aux pousses tendres, crudités et vinaigrette à la moutarde 🌱🚫🌀
- Assortiment de charcuteries artisanales de Cal Tomàs (sans gluten, sans lactose, sans additifs) 🚫🌀
- Assortiment de fromages asturiens et catalans par des petits producteurs 🌱🚫🌀
- Anchois du Cantabrique à la brioche d'épeautre et fromage La Peral et confiture de tomate 🌀
- Carpaccio de betterave avec des crevettes, yaourt, framboises et pistaches vertes 🚫
- Courbine marinée avec avocat, bloody mary et "pico de gallo" 🚫
- Carpaccio de Black Angus avec pois mange-tout, fromage Rey Silo et glace de moutarde à l'ancienne 🌀
- Fondue de parmesan aux crevettes et asperges vertes
- "Croquetas" maison de jambon bellota ou fromage Gamoneu 🌱
- "Pescaito" (petit poisson) de halles catalanes, frit à l'andalouse
- Beignets de morue de Perelló avec allioli de miel
- "Patatinas" servi avec la crème du fromage bleu cabrales et praliné de noisette 🌱🚫🌀
- Nos "Patatinas bravas, bravísimas" 🌶️🌱🚫
- Champignons Maitake du Pyrénées sautées sur une émulsion de cépes et leur propre huile 🌱🚫🌀
- Artichauts grillés de El Prat avec textures de jambon ibérique 🚫🌀

- \* Tous nos plats sont pour le partage
- \* Tous nos plats sont faits avec l'huile d'olive
- \* Toutes nos viandes sont produites par des petits producteurs de la région. Elles sont alimentées de façon naturelle et respectueuse de l'environnement.

- 🌀 Plat Slow Food, Km0
- 🚫 Plat Sans Gluten
- 🌱 Plat adapté pour les végétariens
- ✓ Plat adapté pour les végétaliens

# NOS PLATINOS

- Légumes de saison grillés avec la sauce "rawmesco" 🌱🌀
- "Gnocchi" de pomme de terre et fromage écologique de Vare avec truffe de saison 🌱🌀
- Riz venere avec des mini-légumes et une émulsion d'avocat et coriandre 🌱🚫🌀
- Riz noir avec petites seiches et "allioli" 🚫🌀
- Riz au foie avec oursins de mer 🚫🌀
- Cabillaud avec "sobrassada" de Cal Tomàs et miel 🚫
- Poulpe gratiné au fromage Gamoneu D'Onao, sauce à l'ail et mousse de pomme de terre 🚫🌀
- Boudin noir avec calamars grillés et son jus rôti d'encre 🚫
- "Fabada Asturiana": Ragoût traditionnelle d'haricots blancs avec porc 🚫🌀
- Cubes de boeuf vieillie avec la sauce au fromage bleu cabrales, un classique.. 🚫
- Aloyau de boeuf rôti avec confiture de tomate, yaourt et beurre épice 🚫🌀
- Entrecôte de boeuf vieillie grillé avec des charbons comestibles (300gr.) 🚫

## PAINS

- Pain à la tomate Assortiment de pains Pain à la tomate sans gluten d'élaboration artisanale 🚫

# LLAMBIOTAES

- "Crema Catalana" avec sorbet au ananas 🚫
- "Casadielles" traditionnelles asturiennes avec glace au romarin
- Notre "Selva Negra"
- Classique Babà au Ratafia, crème glacée et noix
- Riz au lait traditionnel asturien 🚫