

¡HOLA!

Tapas

Des petites assiettes, un verre, et la soirée qui s'étire.

BAR À TAPAS · À L'ESPAGNOLE

LA CARTA

uno

Las tapas

À commander au fil de la soirée, deux ou trois par personne.

- ◆ **Jamón ibérico de bellota** 14 €
Jambon ibérique, 24 mois d'affinage, coupé à la main, pain grillé à l'huile d'olive.
- ◆ **Gambas al ajillo** 12 €
Crevettes poêlées à l'ail et au piment doux, dans leur cassolette brûlante.
- Pulpo a la gallega** 16 €
Poulpe fondant, paprika fumé, huile d'olive, sur un lit de pomme de terre.
- Croquetas de jamón** 8 €
Croquettes crémeuses au jambon, panées et frites minute.
- Tortilla española** 8 €
Omelette de pommes de terre et oignon confit, cœur fondant, servie tiède.
- Boquerones en vinagre** 9 €
Anchois marinés au vinaigre et à l'ail, persil frais.
- Patatas bravas** 7 €
Pommes de terre croustillantes, sauce tomate relevée, aioli maison.
- Pimientos de Padrón** 7 €
Petits poivrons verts poêlés, fleur de sel. Un sur dix pique.

dos

Le bar & les douceurs

PARA PICAR

Les planches, à poser au centre de la table.

Planche de charcuterie ibérique	22 €
Planche de fromages espagnols	18 €
Manchego affiné, cabra, idiazábal.	
Pan con tomate	5 €
Olives et amandes de la maison	5 €

LA BARRA

Vin rouge, le verre	5 €
Vin blanc ou rosé, le verre	5 €
Sangria, le pichet	18 €
Vermouth maison	6 €
Bière pression	4 €
Eau minérale 75 cl	4 €

LOS POSTRES

Crema catalana	7 €
Tarta de Santiago	7 €
Gâteau à l'amande, sucre glace.	
Churros et chocolat chaud	8 €

La casa



« On ne réserve pas une table pour un plat : on commande deux ou trois assiettes, on en reprend, on fait durer. C'est comme ça qu'on mange en Espagne, et c'est comme ça qu'on sert ici. »

Réservations et adresse sur notre site

Suivez-nous sur Instagram

Prix en euros, taxes comprises · Les tapas se commandent au fil de la soirée