MENU SAISON 2024

ENTRÉES

- Croquettes de jambon ibérique ou de crevettes.

- Anchois avec pain et tomate.

- Jambon ibérique avec pain et tomate.

- Cannelloni de poulet avec sauce béchamel et croustillant de parmesan.

- Calamars à l'andalouse avec mayonnaise.

- Salade de fromage de chèvre avec avocat, noix et vinaigrette.

- Crème de potiron avec croûtons et graines de potiron.

PLATS PRINCIPAUX

- Viande de porc ibérique avec légumes sautés.

- Poulet au four avec pommes de terre et tomates.

- Hamburger complet avec fromage, tomate et frites maison.

- Saumon grillé avec asperges et crème de potiron.

- Cabillaud, mousseline d'ail et épinards sautés avec sobrasada.

- Thon, soja et légumes.

DESSERTS

- Ananas frais avec glace de coco.

- Taps de cadaqués avec sauce de chocolat noir.

- Glace, 2 boules : chocolat, vanille, noisette ou sorbet de citron.

- Flan d'œufs maison avec chantilly.

Prix du menu : 32€ par personne. TVA compris

Entrées : 14€ / Plats principaux: 18€ / Dessert : 5,50€.

Extras : Pain avec tomate (3,50€)

Portion de frites (4,50€)