

Nuestras Tapas a compartir - Nos tapas à partager

TAPAS FRIAS

| | |
|--|-------|
| Trio de tapenades | 7.20€ |
| Tapenade de poulet, tapenade de thon à la tomate, tapenade d'olive noire à l'ail | |
| Gaspacho andalou | 4.60€ |
| Soupe froide de tomate, concombre et poivron | |
| Aceitunas mezcladas | 2.80€ |
| Olives mélangées à la provençale | |
| Carpaccio de carne | 6.40€ |
| Carpaccio de bœuf au pesto, copeaux de Mohos de Beritz | |
| Pimientos marinados | 4.50€ |
| Poivrons marinés à l'huile de tomate au citron | |

TAPAS CALIENTES

| | |
|--|-------|
| Pan con tomate | 2.80€ |
| Pain toasté frotté à l'ail et à la pulpe de tomate | |
| Pan de perjil | 2.50€ |
| Pain toasté frotté à l'ail et huile de persil | |
| Pescado frito al español | 6.70€ |
| Poisson du moment frit à l'espagnol, sauce gribiche revisitée | |
| Camarón a la parrilla | 8.50€ |
| Gambas à la plancha, sauce gribiche revisitée | |
| Chorizo asado | 7.20€ |
| Chorizo grillé | |
| Fingers de pollo | 6.40€ |
| Poulet pané frit au pimenton de la Vera et sa sauce aioli | |
| Costillas de cerdo caramelizado | 7.70€ |
| Travers de porc caramélisés | |
| Croqueta de queso | 5.10€ |
| Croquettes de fromage | |
| Croqueta de jamón y queso | 5.50€ |
| Croquettes de jambon fromage | |
| Patatas bravas con aioli | 5.70€ |
| Pommes de terre frites à la sauce tomate piquante et sauce aioli | |
| Tortilla con aioli | 4.80€ |
| Omelette de pommes de terre, sauce aioli | |
| Escalivada | 4.60€ |
| Poêlée de légumes de saison | |
| Pimiento del padron | 5.50€ |
| Petits poivrons doux d'Espagne frits | |

EMBUTIDOS Y QUESOS DE ESPAÑA

Charcuterie et fromage d'Espagne

Chapa mixta individual.....13.30€

Planchette mixte individuelle ; chorizo cular, jambon Serrano, fuet de catalan, Mahon, bleu Valdeon

Chapa mixta adornado.....22.10€

Planchette mixte garnie ; chorizo cular, Jambon Serrano, Lomo blanco, Fuet de catalan, Cecina de Leon,
Mahon, Mohos Beritz, Bleu Valdeon

Chapa embutidos.....17.10€

Planchette de charcuteries ; chorizo cular, jambon Serrano, Fuet de Catalan,
Cecina de Leon, Lomo Blanco

Chapa de queso.....14.30€

Planchette de fromages ; Mahon, Mohos Beritz, Bleu Valdeon

A LA UNIDAD (100g.) - A l'unité

Chorizo cular.....7.40€

Serrano.....6.70€

Cecina de Leon.....11.50€

Lomo blanco.....10.10€

Fuet de Catalan.....6.90€

Mohos Beritz.....9.40€

Mahon.....8.40€

Bleu Valdeon.....6.40€

Nuestros Platos – Nos Plats

Hamburguesa de carne 14.20€
Burger de bœuf, chorizo, poivron, oignon, salade, mozzarella et portion de patatas bravas

El nido 12.30€
Œuf au plat sur un lit de pommes de terre frites, jambon de Serrano

Arroz al Espanol 11.80€
Riz, fruit de mer, chorizo et légumes de saison

Ensalada surtida 11.50€
Salade mélangée composée de poivron, tomate, concombre, maïs, chèvre et chorizo

Nuestros Postres – Nos desserts

Churros rellenos de chocolate 6.20€
Churros fourrés au chocolat et crème d'amande et noisette

Turrón helado 6.30€
Nougat glacé, coulis fruits rouges

Ensalada de cítricos 8.40€
Salade d'agrumes au miel et aux fruits secs, sorbet citron

Prix nets. Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoire.

Apéritifs et Boissons

A LA PRESSION

| | 25cl | 33cl | 50cl |
|---|-------|-------|-------|
| • Cruzcampo 4.8° Blonde (Espagne) | 3.30€ | 4.10€ | 6.50€ |
| • La Chouffe 8.0° (Belge) | 4.00€ | 4.70€ | 7.50€ |
| • IPA | 4.00€ | 4.70€ | 7.50€ |
| • Blanche de l'ill 4.8° artisanale (Alsace) | 3.70€ | 4.20€ | 6.80€ |
| • Fischer Dorelei 6.3° (Alsace) | 3.70€ | 4.20€ | 6.80€ |
| • Kasteel Red 8.0° (Belgique) | 4.00€ | 4.70€ | 7.50€ |
| • Bière de saison | 4.00€ | 4.70€ | 7.50€ |
| • Picon bière | 4.00€ | 4.70€ | 7.50€ |
| • Panaché / Monaco / Tango | 3.30€ | 4.10€ | 6.50€ |

A LA BOUTEILLE

| | | |
|-----------------------------|------|-------|
| • Desperados / Corona (5°9) | 33cl | 5.00€ |
| • Licorne Black (9.0°) | 33cl | 5.00€ |
| • Heineken 0 (Sans alcool) | 33cl | 5.00€ |

APERITIFS CLASSIQUES

| | | |
|---|------|-------|
| • Kir Alsace Cassis, Pêche, Framboise | 12cl | 4.00€ |
| • Kir pétillant | 12cl | 6.50€ |
| • Gewurztraminer | 12cl | 5.70€ |
| • Cava Gran Cordón Negro | 12cl | 6.00€ |
| • Aperol Spritz | 18cl | 8.00€ |
| • Ricard | 3cl | 3.50€ |
| • Porto Blanco ou Tinto | 6cl | 5.00€ |
| • Vermouth : Lustau Blanco ou Tinto | 8cl | 5.00€ |
| • Licor de Arroz "El Petonet" | 6cl | 5.00€ |
| • Licor 43 | 6cl | 5.00€ |
| • Bayley's / Soho / Jagermeister / Get 27 / Manzana / Malibu | 6cl | 6.00€ |
| • Tinto de verano (Panaché vin rouge) | 20cl | 5.50€ |

LA SANGRIA

| | |
|---|--------|
| • Sangria Ola ! Rouge ou Blanche Le verre de 12cl | 2.50€ |
| Le verre de 20cl | 3.50€ |
| Le pichet de 50cl | 8.00€ |
| Le pichet de 1L | 14.00€ |
| • Petarda pétillante Cava ou Vino Le verre de 12cl | 2.90€ |
| Le verre de 20cl | 4.80€ |
| La bouteille 75cl | 15.50€ |

SODAS & SOFTS

| | | |
|---|------|-------|
| • Thé glacé maison | 30cl | 4.50€ |
| Pêche Thé vert menthe/ Fraise | | |
| • Limonade, Kas citron | 25cl | 3.30€ |
| • Pepsi, Pepsi Max | 33cl | 3.50€ |
| • Ice Tea | 25cl | 3.50€ |
| • Orangina | 25cl | 3.50€ |
| • Schweppes Agrum's | 25cl | 3.50€ |
| • Tonic: Ginger Ale | 25cl | 4.00€ |
| • Red bull | 25cl | 4.00€ |
| • Sirop | 25cl | 3.00€ |
| • Diabolo | 25cl | 3.50€ |
| Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, violette, framboise, cassis, cerise, kiwi, banane et orgeat | | |

EAUX

| | | |
|------------------------|------|-------|
| • Carola bleue | 50cl | 3.50€ |
| • Carola verte / rouge | 33cl | 3.50€ |

JUS DE FRUITS

| | | |
|--|------|-------|
| • Jus de fruits | 25cl | 3.50€ |
| Orange, pomme, tomate, fraise, ananas, goyave, mangue, cranberry | | |

Caféterie

| | |
|--|-------|
| • Espresso | 2.00€ |
| • Rallongé | 2.60€ |
| • Double espresso | 3.80€ |
| • Capuccino | 3.80€ |
| • Café cortado - Noisette | 2.30€ |
| • Café con leche - Café au lait | 3.50€ |
| • Infusion / Tisane | 3.50€ |
| Camomille, Verveine/Menthe, Fruits rouges, Jasmin, Darjeeling, Vert/Menthe | |
| • Chocolat Caliente - Chocolat chaud | 3.70€ |
| • Chocolat / Café Viennois | 4.20€ |
| • Café frappé ou Latte Machiatto nature | 4.50€ |
| • Café frappé ou Latte Machiatto aromatisé | 4.50€ |
| Vanille, Noisette, Coco | |
| • Grog | 8.00€ |
| • Irish coffee | 8.00€ |
| • Caribbean Coffee | 8.00€ |
| • Baileys Coffee | 8.00€ |

Les Alcools

GIN TONIC

| | 4cl | 6cl |
|---|--------|--------|
| • Bombay Sapphire 40° (Royaume-Uni) | 8.00€ | 10.00€ |
| • Bombay Bramble 37.50° (Fruits rouges) | 8.00€ | 10.00€ |
| • Tanqueray 43.1° (Ecosse) | 8.00€ | 10.00€ |
| • Citadelle 44° (France) | 8.50€ | 11.50€ |
| • Plymouth 41.2° (Angleterre) | 8.50€ | 11.50€ |
| • Hendrick's 41.4° (Ecosse) | 9.00€ | 12.00€ |
| • Monkey 47° (Allemagne) | 9.00€ | 12.00€ |
| • Gin Mare 42.7° (Espagne) | 10.00€ | 13.00€ |
| • Gin Bio 45.3° (Distillerie de Strasbourg) | 10.00€ | 13.00€ |
| • KI NO BI Kyoto Dry 45.7° (Japon) | 11.00€ | 14.00€ |

WHISKY (AVEC SOFT)

| | 4cl | 6cl |
|--|--------|--------|
| • Paddy 40° 3 ans (Cuba) | 7.00€ | 9.00€ |
| • Jack Daniel's 40° (USA) | 8.00€ | 10.00€ |
| • Jack Daniel's Honey 35° (USA) | 8.00€ | 10.00€ |
| • Bourbon Maker's Mark 45° (USA) | 8.50€ | 11.00€ |
| • Chivas Regal 40° 12 ans (Ecosse) | 9.00€ | 12.00€ |
| • Aberlour Single malt 40° 10 ans (Ecosse) | 9.00€ | 12.00€ |
| • Nikka From The Barrel 51.4° (Japon) | 11.00€ | 14.00€ |
| • Lagavline 43° 16 ans boisé et tourbé | 11.00€ | 14.00€ |

RHUM (AVEC SOFT)

| | 4cl | 6cl |
|--|--------|--------|
| • Havana Club 40° 3 ans (Cuba) | 7.00€ | 9.00€ |
| • Havana Ambré 40° 7 ans (Cuba) | 8.00€ | 11.00€ |
| • Rhum Agricole Clement 40° (Martinique) | 7.50€ | 10.00€ |
| • Sailor Jerry 40° (Vanilla Rhum Caraïbes) | 8.00€ | 11.00€ |
| • Kraken 40° (Caraïbes) | 8.00€ | 11.00€ |
| • Diplomatico 40° (Venezuela) | 9.00€ | 12.50€ |
| • Rhum Barbade XO 40° (Caraïbes) | 9.00€ | 12.50€ |
| • Zacapa Solera 40° 23 ans (Guatemala) | 11.00€ | 14.00€ |
| • RYOMA Exception 40° 7 ans (Japon) | 11.00€ | 14.00€ |

TEQUILA ET VODKA (AVEC SOFT)

| | 4cl | 6cl |
|---|--------|--------|
| • Tequila El Camino (Mexique) | 7.00€ | 9.00€ |
| • Tequila Olmeca (Mexique) | 8.00€ | 10.00€ |
| • Eristoff 37.5° (Georgie) | 7.00€ | 9.00€ |
| • Absolut 40° (Suède) | 8.00€ | 10.00€ |
| • Zubrowka 40° (Pologne) | 8.00€ | 10.00€ |
| • Grey Goose 40° (France) | 9.00€ | 12.00€ |
| • Belvedere 40° (Pologne) | 9.00€ | 12.00€ |
| • Belouga Noble Prestige Sibérie (Russie) | 11.00€ | 15.00€ |

LES DIGESTIFS

| | 4cl | 6cl |
|--|--------|--------|
| • Eaux de vie Alsace 45° Marc de Gewurtz, Framboise, Poire Williams | 8.00€ | 10.00€ |
| • Chartreuse verte 55° | 8.00€ | 10.00€ |
| • Génépi 40° | 8.00€ | 10.00€ |
| • Cognac Hennessy 40° | 8.00€ | 10.00€ |
| • Cognac Remy Martin VOSP 40° | 10.00€ | 13.50€ |
| Viellissement vieux fût de chêne +20 ans | | |
| • Armagnac VSOP Les clés des ducs Martelée 40° | 7.00€ | 9.00€ |
| • Calvados Vieille Réserve | 8.50€ | 11.00€ |



Les Shooters !

Le Chien Enragé, Madeleine, Teq'Paf, Jagermeister, Vodka Caramel, Vanille, Fraise, etc...

Et encore pleins d'autres selon vos envies !

Le shooter 3cl : 3.10€

Le demi-mètre de shooters : 15.50€ (5 + 1 offert)

Le mètre de shooters : 31.00€ (10 + 2 offerts)

Les Cocktails

- **Ola Petarda Vino** 20cl **7.50€**
Vodka, Petarda vino pétillante, citron vert, framboise, menthe fraîche
- **Sex on the Beach** 20cl **8.00€**
Vodka, ananas, cranberry, liqueur de pêche, grenadine
- **Caïpirinha / Caïpioska** 15cl **8.00€**
Cachaça ou vodka, citron vert, sirop de canne
- **Passion, fraise ou framboise** 15cl **8.50€**
- **Pornstar Martini** 15cl **11.00€**
Vodka, liqueur de vanille, purée de passion, sucre vanillé, citron vert, servi avec sa coupe de cava pétillant (6cl)
- **White Russian** 15cl **8.00€**
Vodka, Khalua (liqueur de café), crème
- **Expresso Martini** 15cl **8.00€**
Vodka, Khalua (liqueur de café), sucre de canne, expresso
- **Moscow Mule** 20cl **8.00€**
Vodka, jus citron vert, Ginger Beer, menthe fraîche
- **Erotica** 20cl **9.00€**
Vodka, fraise, gingembre, sucre vanillé, cava pétillant
- **BoraBora** 20cl **9.00€**
Vodka, mangue, goyave, passion, ananas, citron vert, sirop de framboise, menthe fraîche
- **Passion Jack** 20cl **9.00€**
Jack Honey, Jus fraise, purée de passion, citron vert
- **Cuba Libre** 20cl **8.00€**
Rhum Havana, citron vert, Pepsi
- **Piña Colada** 20cl **8.00€**
Rhum Havana, jus d'ananas, sucre de canne, lait de coco
- **Dark'n'Stromy** 20cl **8.50€**
Rhum Sailor Jerry Spiced, Ginger Beer, citron vert, sucre de canne
- **Presidente** 20cl **10.00€**
Rhum cubain, Triple Sec, Vermouth, zest d'orange, grenadine
- **Fresh Hendrick's** 20cl **11.00€**
Gin Hendrick's, tonic, trait de cactus, basilic et concombre frais
- **Les Sours** 20cl **8.00€**
 - Gin Sour : Gin, disaronno, sucre de canne, citron vert
 - Amaretto Sour : Amaretto, disaronno, sucre de canne, citron vert
 - Whiskey Sour: Whiskey, disaronno, sucre de canne, citron vert

Les Mojitos

- **Le Classique** 20cl **8.00€**
Rhum Cubain 3 ans (4cl) , sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse
- **Aux Fruits** 20cl **9.00€**
Rhum Cubain 3 ans (4cl), sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, purée de fruits au choix (passion, fraise ou framboise)
- **L'Expert** 20cl **9.40€**
Vieux Rhum Cubain Ambré 7 ans (4cl), sucre de canne, citron vert, menthe fraîche
- **Le Royal** 20cl **9.40€**
Rhum Cubain 3 ans (4cl), sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, cava pétillant
- **Double Spécial Expert** 30cl **12.60€**
Vieux Rhum Cubain Ambré 7 ans (4cl), Rhum Cubain 3 ans (4cl), sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

Cocktails Sans Alcool

- **Barcelona** 20cl **6.80€**
Jus d'ananas, framboise, citron vert, eau gazeuse et cassonade
- **Virgin Mojito** 20cl **6.80€**
Eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe fraîche.
- **Virgin Colada** 20cl **6.80€**
Jus d'ananas, sucre de canne, lait de coco

La Carte des Vins

Vins Espagnols

Verre de 12cl

20cl

50cl

75cl

VINS ROUGES

- Navarra Torre Rocha 4.10€ 6.90€ 16.90€ 23.90€

Vin rouge frais et équilibré aux notes fruitées, tout en rondeur.

- Cataluña DO Sangre de Toro Torres 27.90€

Vin rouge au bouquet méditerranéen, notes fruitées de mûres et myrtilles. Tanins veloutés.

- Rioja DO Ibéricos Crianza Iturria 5.00€ 8.00€ 20.00€ 28.90€

Vin rouge suave et élégant aux notes fruitées et boisées. Belle longueur en bouche.

- Rioja DO Campo Viejo Tempranillo 34.90€

Vin rouge au nez puissant de cerise confite, de bois et d'épices fumées aux tanins étoffés.

- Epifanio Joven de Ribera del Duero 34.90€

Vin rouge à grande complexité aromatique, nuances de fruits sauvages. Ample en bouche.

- Toro DO Tinto Iturria 6.50€ 9.90€ 24.00€ 35.90€

Vin rouge intense, puissant et structuré. Une note de fruits noirs mûrs et d'épices.

- Rioja DO Marqués de Cáceres 36.90€

Vin rouge noble aux notes gourmandes de fruits rouges et cannelle aux tanins soyeux.

- La Viña de la Merce Crianza DO Rioja 6.50€ 9.90€ 24.00€ 36.90€

Vin rouge riche et équilibré au nez intense. Bouquet toasté et fumé plein de saveurs.

VINS BLANCS

- DO Rioja Faustino V Viura chardonnay 6.00€ 9.00€ 22.90€ 35.90€

Vin blanc élégant, aux arômes de pamplemousse et fruits exotiques, notes florales et herbacées en bouche.

- Cava Gran Cordon Negro (Pétillant) 6.00€ 9.00€ 35.90€

VIN ROSE

- TintoValjoli rosado 3.60 € 5.80€ 12.90€

- Rioja DO Faustino V Viura Rosado 4.60€ 7.20€ 16.90€ 23.90€

Vin rosé frais aux notes de framboise et pétales de rose, au nez intense.

- Rioja DO Marqués de Cáceres Rosado 5.60€ 8.80€ 19.90€ 28.90€

Vin rosé frais aux notes de groseille, fraise et framboise qui révèle des arômes fleuris en fin de bouche.

- Languedoc rosé 4.40€ 6.90€ 14.90€ 21.90€

Vins d'Alsace

- Riesling - Lorentz 4.50€ 7.30€ 25.90€

- Riesling Grand Cru Kirchberg - Maison Klipfel 42.90€

- Muscat - Lorentz 5.00€ 8.20€ 29.90€

- Pinot Noir Rouge d'Ottrot - Klipfel 4.90€ 7.90€ 28.90€

- Gewurztraminer - Lorentz 5.80€ 9.10€ 35.90€

- Pinot Gris - Lorentz 5.80€ 9.10€ 35.90€

- Vendanges Tardives - Lorentz 52.90€

- Crémant d'Alsace - Lorentz 34.90€

*Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la sante à consommer avec modération.
toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.*