

Mini Plats

Croquette de:

Jambon Ibérique	1,30
* Tomate séchée avec (bolet, cèpe) et truffe	1,40

Pain grillé avec sardine fumée 4,00

n "Salmorejo" avec œuf de caille frit 5,00

Gyoza de poulet et légumes 6,00

Secreto ibérique avec pesto 7,00

Cannelloni de chipirons 6,00

Petit-pot de poulpe 5,50

Œuf truffé avec mousse de cèpes, pomme de terre et jambon 5,00

Riz de crevette et bolet 6,00

n Hamburger de thon rouge 8,50

Hamburger de viande de boeuf "La Finca" 7,00

bla + ñam

n = Nouveaux plats

Création de plats par Laín Montes

Prix en Euros. TVA incluse · + 0,30€/0,50€ en terrasse

Carte de allergènes disponible



Cuisine Légère

Salade César avec petit poulpe 12,50

Salade de Burrata, pesto et tomates séchées 12,50

* Carpaccio de boeuf avec glace au fromage et poudre de pistache 12,50

n Salade de pastèque avec fromage feta et fruit sec 11,00

Tacos

* Tacos de viande de boeuf (2 unités) 5,50

Tacos de joue de porc (2 unités) 6,00

n BAO de côtelette émiettee japonais et kimchi (2 unités) 6,00

Pour Partager

Jambon sec de boeuf aux amandes 10,00

Jambon ibérique 14,50

* Pommes de terre sautées à La Cotorra 5,50

Calamars frits 8,50

Omelette truffée 12,00

Filets de poulet avec maïs et sauce miel et moutarde 9,00

Viande de porc ibérique dans sa hotte fumée 16,00

n Tataki de thon rouge avec *salmorejo* 15,00

Œufs brouillés avec "jijas Joselito" 9,50

Coquilles saint-jacques (4 unités) 10,50

n Escalope à la milanaise avec truffe 14,00

Oh la la!