

tradevo

CENTRO

Servide de huile d'olive vierg 1,50€

SÉLECTION DE FROMAGES ARTISANAUX

Nous travaillons avec « La Lechera de Bordeaux », une fromagerie de Murcie dirigée par Alberto Hernández, maître affineur, qui valorise la culture paysanne, les traditions et le travail artisanal des petits producteurs. Nous souhaitons vous proposer une promenade à travers les différentes régions d'Espagne et ses pays alentours. (Selon arrivage de ladite fromagerie).

Nous avons cinq variétés de fromages, les crémeux, les pates dures au lait de brebis, de chèvre, de vache ou encore mélangé. Ils sont proposés en plateau ou ½ plateau. Si vous souhaitez consommer un fromage en format tapa, notre personnel sera ravi de vous informer plus précisément sur les produits que nous avons disponible à ce jour.

Nous travaillons avec « La Lechera de Bordeaux », une fromagerie de Murcie dirigée par Alberto Hernández, maître affineur, qui valorise la culture paysanne, les traditions et le travail artisanal des petits producteurs. Nous souhaitons vous proposer une promenade à travers les différentes régions d'Espagne et ses pays alentours. (Selon arrivage de ladite fromagerie).

Demi-plateau 10,00 € - Plateau 20,00 € - Tapa (à la demande)

ENTRÉES FROIDES ET TIÈDES...

SARDINE MARINÉE (unité) – (5 unités) <i>Sardine marinée maison avec son pain grillé aux tomates et poivrons rôtis</i>	3,85€ - 19,25€
NIGURI DE CREVETTES <i>Riz frit japonais, crevettes rouge, mayonnaise à l'huile de tête et sésame.</i>	5,00€ - 10,00€
CANNELONI D'AVOCAT <i>Farci de crevettes aux pommes vertes et aux oignons rouges, mayonnaise au citron.</i>	12,00€
SALADE DE BŒUF DE MER <i>Salade de bœuf de mer, mayonnaise à la ciboulette.</i>	6,00€ - 12,00€
BRIOCHE DE ROAST PORC <i>Moutarde au miel et mayonnaise aux cornichons, fromage aux truffes râpé.</i>	4,50€
TACO AUX CREVETTES EN TEMPURA <i>Taco de tortilla de maïs bleu fait main, crevettes en tempura, mayonnaise au jalapeño, avocat avec coriandre et sa sauce pico de gallo.</i>	5,40€
ARTICHAUT DE SAISON <i>Sauté dans une fine crème de haricots, crémeux de foie gras et noisette, et huile de menthe.</i>	15,00€
ASSIETTE DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS <i>Crème de courgettes et sauce romesco.</i>	14,50€

AUTRE FAÇON DE FRIRE...

Chez Tradevo, nous recherchons la régénération de la friture, c'est pourquoi nous nous engageons à utiliser des farines et de l'huile d'olive biologiques.

ANCHOIS (1 bouchée) - (3 bouchées) <i>Macéré au citron.</i>	5,45€ - 16,35€
AUBERGINES (1 bouchée) - (3 bouchées) <i>Coupé en battons avec un salmorejo maison.</i>	4,15€ - 12,45€
CROQUETTES DE QUEUE DE BŒUF <i>Croquettes de queue de bœuf Angus mijotées, cuites avec le jus de cuisson.</i>	4,50€ - 11,00€
TRYPTIQUE DE FRITURE <i>3 bouchées : anchois au citron, aubergines et Croquettes.</i>	14,10€

Notre engagement envers le territoire, nos fournisseurs et nos produits biologiques et biodynamiques à partir du km 0.0.

DE LA CÔTE...

POULPE CUIT ET SAUTÉ <i>Avec pomme de terre crémeuse et ail rôti, tortiglioni (pâtes à la semoule de blé) au pesto et artichaut frit.</i>	9,00 -18,00€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------

DE LA TERRE...

RIZ MOELLEUX AU PORC IBÉRIQUE <i>Riz moelleux : joues braisées, lézard ibérique, museau et émincé de proie ibérique.</i>	8,25€ -16,50€
FILET DE BOEUF (DISCARLUX) <i>Filet de bœuf grillé au charbon de bois de Chêne vert.</i>	100g. 10,50€
ŒIL DE CÔTE DE VACHE <i>faux-filet de bœuf, longe haute dégraissée.</i>	100g. 8,50€
JOUE DE VACHE ANGUS <i>Braisée lentement, patate douce à la cardamome, purée de betterave rouge sautée et céleri.</i>	8,00 - 16,00€
Accompagnements*	
ALIGOT <i>Purée de pommes de terre crémeuse au beurre et à l'emmentall.</i>	3,85€

tradevo

DESSERTS...

GÂTEAU AUX CAROTTES	7,20€
<i>Servi avec du fromage frais et du miel.</i>	
GÂTEAU AUX POMMES	7,95€
<i>Pommes, fromage et Streusel d'amandes, noix caramélisées.</i>	
	<i>avec glace à la vanille</i>
	+ 1,55€
BROWNIE ARTISANAL	6,35€
<i>Brownie (adapté aux coeliaques) avec réduction de fruits rouges et glace à la vanille.</i>	
NOTRE TIRAMISU	5,50€
<i>Génoise hydratée au café et amaretto, mousse de mascarpone, cacao et glace au café maison.</i>	
RIZ AU PUD	5,00€
<i>Cramble de cannelle et sorbet mandarine maison.</i>	

*Service de pain artisanal et olives et **1,90€ (par personne)***

*Nous avons une carte d'allergènes, disponible sur demande.
(En cas de doute au sujet des allergènes, notre équipe sera enchantée de vous aider)
Nous avons des bières, du pain et des farines écologiques pour friture aptes pour coeliaques*

Tous les prix incluent la TVA.