

À PARTAGER...

SÉLECTION DE FROMAGES ARTISANAUX demi-plateau (75g) 8,00€ - Plateau (150g) 15,00€	
Stilton - Lait de vache, bleu (Grande-Bretagne) 40 g.	5,00€
Ruperto - Lait cru de brebis, maturation de deux mois, croûte lavée (Murcia)40g.	3,55€
Olavidia - Lait de chèvre, maturation lactique avec moisissure et charbon de bois (Jaén)	3,65€

ANCHOIS **15,00€**

Anchois de la Mer Cantabrique Don Bocarte (boîte 6 u.), pain artisanal avec tomate et huile d'olive vierge.

ENTRÉES FROIDES ET TIÈDES...

SARDINE (unité) – (5 unités) **3,25€ - 16,25€**

Marinées maison sur toast pain avec tomate et poivrons grillés.

TOAST MEXICAIN **4,80€**

Toast mexicain de courbine encevichada, guacamole et oignon rouge mariné au citron.

CANNELONI À L'AVOCAT **11,00€**

Farcis de crevettes, de pomme verte et d'oignon rouge mariné au citron.

***PICAÑA* (PIECE DE BOEUF GALICIEN)** **11,50€**

Pièce de bœuf galicien portée à maturation sous forme de carpaccio, avec huile de thym, mayonnaise au piment mariné, tomates séchées, parmesan et graines de courge caramélisées.

ARTICHAUTS DE SAISON **10,00€**

Artichauts de saison confits et rôtis sur une carbonara avec des tiges d'artichauts crémeuses, sauce romesco et son croquant.

UNE AUTRE FAÇON DE FRIRE...

Chez Tradevo, nous recherchons la régénération du processus de friture, au moyen de farines et d'huiles d'olive biologiques.

ANCHOIS (cornet) – (3 cornets) **4,25€ - 12,75€**

Macéré au citron.

AUBERGINES (cornet) – (3 cornets) **3,50€ - 10,50€**

En bâtonnets avec du salmorejo fait maison.

POULET MARINÉ CROUSTILLANT **4,25€ - 12,75€**

Croquettes de morue cuisinées dans la tomate maison.

TRYPTIQUE DE FRITURE **12,00€**

Trois cornets : anchois au citron, aubergines et croquettes de morue

Nous sommes engagés envers les produits locaux, nos fournisseurs et les produits de provenance écologique et biodynamiques Km 0.

DE LA MER...

TAGLIATELLES DE SEICHE 8,70€ - 17,40€

Seiche en tagliatelles sautées avec aïoli d'encre et une bolognaise faite avec les tentacules.

FILET DE THON ROUGE 100 g. 9,75€

Filet de thon rouge confit (très moelleux), avec oignons et tomate sur crème de pomme de terre, ail rôti et perles frites.

FIDEUA DE POISSONS 7,00€ - 14,00€

Fideua avec seiche, calamars sautés et aïoli au persil.

POULPE SAUTÉ ET ŒUF FRIT 8,00€ - 16,00€

Poulpe sauté avec œuf frit, sauté de pomme de terre, oignon rôti et huile au paprika fort.

DE LA TERRE...

FILET DE BOEUF BLOND DE GALICIA 100g. 9,25€

Filet de bœuf blond de Galicia rôti (pièces de 150 g. à 300 g.)

BURGER DE PORC 8,25€

Hamburger maison viande de boeuf certifiée (race Frisonne), fromage Arzua Oulloa, rondelles d'oignons frits et tomates marinées.

DESSERTS...

TARTE À LA CAROTTE 7,00€

Servie avec crème de fromage et de miel

TARTE AUX POMMES 7,00€

Pommes, fromage et Streusel d'amandes, noix caramélisées.

CHOCOLAT-POIRE-BAIES ROUGES 6,50€

Deux textures de chocolat (au caramel et amer), soupe de poire et verveine citronnée, biscuit amande et glace au lait meringué.

TORRIJA 6,00€

Pain perdu brioché avec amaretto, crème anglaise au citron vert et glace au fromage de chèvre.

Service de pain artisanal, olives et huile d'olive vierge 1,65€ (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 cœliaques.

Tous les prix incluent la TVA.