

LES GRANGES

NOS TAPAS SONT CUISINÉS À LA PLANCHA AVEC UNE CUISSON BRÈVE ET INTENSE. AFIN DE GARDER LES SAVEURS UNIQUES DE NOS PLATS, LA PLANCHA EST DÉGLACÉE ENTRE CHAQUE CUISSON. LES TAPAS SERONT DONC SERVIES LES UNES APRÈS LES AUTRES.

PLANCHE MIXTE		19
Chorizo ibérico de Bellota, Lomo ibérico embuchado, Serrano reserva Pecorino toscano riserva, Manchego 6 mois. 100% brebis. Duo de tapenades maison		
BRUSCHETTA DE COLONNATA (4PCS)	●	8
Toast ail, tomates et lard de Colonnata grillé minute		
SCAMPIS AU JACK DANIEL'S (8PCS)	●	12
Flambés au Jack Daniel's avec une sauce à l'anis étoilé et baies roses		
NOBASHI AU GROS SEL NOIR (5PCS)	● ●	12
Grandes crevettes japonaises croquantes		
CALAMARS FRITS, TARTARE MAISON (8PCS)	●	13
TENTACULE DE POULPE (1PC) TABOULÉ CITRONNÉ	●	13
Cuit longuement dans un bouillon d'épices puis snacké sur la plancha, ce qui lui donne à la fois son côté tendre et croustillant		
CARPACCIO DE THON FUMÉ NORI	● ●	18
Accompagné de poivrons, agrumes et sésames fumés		
FILETS DE SARDINES (6PCS)	● ●	14
BURRATA PESTO ET TOMATES "VENT DE TERRE"	●	16
BRAVAS SAUCE PIMENTON	● ●	6
SALADE DE LEGUMES CUIITS D'ÉTÉ	● ●	10

VIANDES ARGENTINES

Chaque viande, issue d'élevages fondés sur l'utilisation des ressources naturelles, à l'alimentation uniquement à l'herbe de la pampa, est saisie à la plancha et servie slicée avec une sauce Chimichurri traditionnelle d'Argentine ainsi qu'une piperade.

LA ENTRAÑA (250G) ●● 23

Hampe dont la finesse naturelle et la tendreté la rendent unique. Sa cuisson coté peau lui apporte un croquant aux cotés savoureux. Morceau préféré des argentins lors de grillades

LA PICANHA DE BOEUF (250G) ●● 24

Haute partie de la cuisse légèrement persillée. Sa cuisson sur le côté gras moëlleux apporte les saveurs uniques d'Amérique du Sud

EL BIFE ANCHO (280G) ●● 33

Noix d'entrecôte d'Argentine, une viande d'exception. Une tendreté parfaite et un goût puissant.

VIANDES DE PORC IBÉRIQUE D'EXCEPTIONS

PLUMA IBERIQUE (250G) ●● 20

Elle est caractérisée par sa tendreté et son fondant, un équilibre parfait entre la viande et sa graisse. La pluma ibérique est considérée comme étant l'une des meilleures pièces de viande du cochon Ibérique.

SECRÉTO (250G) ●● 20

Caractérisé par sa saveur unique et sa couche de graisse striée qui le recouvre. Sa cuisson rosée sur le côté gras afin de respecter l'entièreté de ses arômes et sa saveur inimitable. Présenté slicé.

JAMBON DE BELLOTA (75G) ●● 20

Son alimentation exclusivement faite de glands lui confère son goût et sa texture unique.

DESSERTS

CHURROS, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ 6

COUPE DE FRAISES ●● 8

MOËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON, CRÈME ANGLAISE, CERISE 8

● sans gluten

● sans lactose