

# BECS SALÉS



## • TAPAS •

Jambon à la coupe Maison Garcia.....7,5  
*Serrano 16 mois d'affinage, environ 70g*

### DEL PUERTO

Pulpo à la gallega.....7,5  
Calamar en tempura.....6,5  
Emincé de seiche persillade .....7

### DEL PUEBLO

Huevos rotos.....6  
*Frites, oeuf au plat, jambon*  
Tortilla de patatas .....5  
Patatas aioli ou bravas.....5  
Croquetas jambon fromage.....6

### CARNE (100G)

Emincé de lomo persillade.....6  
Emincé de faux-filet.....7  
Emincé de magret.....7,5  
Poitrine de porc croustillante.....7,5

### TOSTAS (PAIN DE CRISTAL GRILLÉ)

Tosta lomo .....6,5  
*Filet de porc grillé, escalivade de légumes*  
Tosta tomate .....5  
*Ail, tomate, huile d'olive*

### VERDURAS

Pimientos de padron .....5  
Ensalada mixta .....6  
Escalivade de légumes.....6  
*Aubergines et poivrons confits*

## • PLATOS •

Magret de canard entier (*environ 250gr*).....15  
Entrecôte de bœuf (*environ 250gr*).....16  
Poitrine de porc croustillante.....15  
Pulpo à la gallega.....15  
Seiche grillée à la plancha.....14

### PLATOS COMBINADOS

Combinado de coquillages à la plancha .....15  
*Coques, couteaux, amandes de mer - Selon arrivage*  
Combinado de charcuterie ibérique .....14  
*Maison Garcia, marché Victor Hugo*  
Combinados de tapas .....15  
*Assortiment de 4 variétés*

## • QUESOS •

Burrata crémeuse (120gr) .....8  
*Assaisonnement réduction balsamique framboise, fleur de sel*  
Camembert au lait cru (150g).....9  
*Rôti au miel, chapelure aux herbes*  
Manchego (120g).....7,5

# BECS SUCRÉS

Succès au chocolat .....7,5  
Crème catalane .....6,5  
Panna cotta .....7  
Riz au lait à la cannelle .....5

