

## • F O R M U L E S •

### • ASSORTIMENT DE L'AUBERGE •

FIDEUA AUX CREVETTES PATATAS BRAVAS CROQUETTES DE POULET AUBERGINES EN FRITURES ANCHOIS MARINÉS AILES DE POULET CARAMELISÉES	+	PACK PREMIUM x5 <i>Casa ou Despe</i> SANGRIA 1L <i>Rouge ou Blanche</i> SAHARI / LARROQUE <i>Blanc, Rosé, Gris / Rouge, Blanc</i>	430 380 390
---	---	--	-------------------

200

### • ASSORTIMENT DEL TORO •

CREVETTES PIL PIL CIGARS DE BOEUF SALADE RUSSE PATATAS BRAVAS CROQUETTES DE POULET CALAMARS FRITS	+	PACK PREMIUM x5 <i>Casa ou Despe</i> SANGRIA 1L <i>Rouge ou Blanche</i> SAHARI / LARROQUE <i>Blanc, Rosé, Gris / Rouge, Blanc</i>	480 430 440
--	---	--	-------------------

250

### • ASSORTIMENT DEL MATADOR •

POULPE à LA GALICIENNE HUITRES DE DAKHLA x3 POULET KARAAGE CROQUETTES DE CREVETTES TORTILLA ESPAGNOLE CAMEMBERT FRIT	+	PACK PREMIUM x5 <i>Casa ou Despe</i> SANGRIA 1L <i>Rouge ou Blanche</i> SAHARI / LARROQUE <i>Blanc, Rosé, Gris / Rouge, Blanc</i>	530 480 490
---	---	--	-------------------

300

## • T A P A S •

Patatas bravas revisitées	35
Salmorejo cordobes ( <i>Gazpacho espagnol</i> )	35
Tortilla espagnole	40
Aubergine en friture et son miel	40
Mini burger de poulet	45
Salade Russe	45
Pimientos de padrón	45
Anchois marinés	45
Brochettes de poulet marinées	45
Croquettes de poulet	50
Mini burger de bœuf	50
Fideua aux crevettes	50
Ailes de poulet caramélisées	50
Fajitas de poulet mariné	50
Cigare de boeuf et sa sauce	55
Pinchos de pollo	55
Mini burger pescado	55
Poulet kaarage sauce aigre douce	55
Couteaux de mer à la plancha	55
Albondigas ( <i>Boulettes de viande</i> )	55
Poisson mariné frit	60
Camembert frit	60
Champignons farcis au bleu	60
Croquettes de crevette	60
Crevettes pilpil	70
Crevettes frites	70
Moules sauce tomate à l'ail	70
Calamars frits	75
Moule à la vinaigrette	75
Poulpe sauce tomate à l'ail	75
Chopitos frit	75
Poulpe pilpil	75
Poulpe à la galicienne façon du chef	80

## • ENTRÉES •

ENSALADA DE QUINOA	95
<i>Quinoa, crevette, avocat, mais, oignon rouge</i>	
HUITRES DE OUALIDIA 6/12	95 / 170
<i>Sauce vinaigre et échalotte</i>	
HUITRES DE OUALIDIA GRATINÉES 6/12	100 / 180
ALMEJAS SALTEADA	115
<i>Palourdes réduit au vin blanc</i>	
SALPICON DE MARISCO	110
<i>Tomate, poivron rouge et vert, oignon, fruit de mer</i>	
SALADE DE LÉGUMES DE SAISON ET VINAIGRETTE	80

## • PLATS •

PESCADO DEL DIA*	160
<i>Poisson du jour grillé, sauce bisque de crevettes</i>	
SALMON DEL CHEF*	155
<i>Filet de saumon, sauce teriyaki revisité du chef</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA*	175
<i>Filet de boeuf sauce poivre, bleu ou champignons</i>	
PALETILLA DE CORDERO*	155
<i>Souris d'agneau et son jus</i>	
FRITURE ANDALOUSE*	155
<i>Friture mixte de poisson et sauce tartare sauce cocktail</i>	
PISCADA DE POLLO*	110
<i>Émincé de poulet sauce fromagère</i>	
PAELLA DE L'AUBERGE	140

\*Garniture au choix : légumes de saison, pomme frite maison, purée maison, salade ou riz.  
Supp garniture 30dh : légumes de saison, pomme frite maison, purée maison, salade.

## • HAMBURGUESA 180GR •

TERNERA (bœuf)	100
PESCADO (poissons et crevettes croustillants)	110
POLLO (poulet croustillant)	90
TRIO DE MINIS BURGERS	130
<i>Assaisonnement maison, fromage &amp; pain boulanger</i>	

## • LES PLANCHES •

Planche de charcuterie espagnole *	130
Planche de fromage	110
Planche de Pata Negra < BELLOTA >*	190

## • DESSERTS •

Brioche perdu caramel, glace vanille	60
Crème catalane	60
Fondant au chocolat, glace vanille	60
Tarte au citron façon du chef	60
Cheesecake maison, coulis de fruits rouges	60
Assiettes de fruits de saison, sirop de verveine maison	80

Gâteau anniversaire prévenir 24H à l'avance

\*Non Halal