

Dégustations de Pintxos :

J'aurai plaisir à vous préparer un menu Pintxos où les mots d'ordre sont simplicité, sublimation et recherche du produit.

N°1 en 5 services 3 froids - 1 chaud - 1 sucré fromages en supplément	42€ / pers 8€
N°2 en 6 services 3 froids - 2 chaud - 1 sucré fromages en supplément	52€ / pers 8€
N°3 en 8 services 4 froids - 3 chaud - 1 sucré fromages en supplément	72€ / pers 8€
Menu Pitchoun Vient te le faire en cuisine (Jusqu'à 12 ans)	20€ / pers

Origine de nos viandes: Cochon Espagne, Boeuf France

Madeline
Les Clefs
d'Argent

Pintxos

Les Assiettes à partager à l'apéro :

Assiette de «Jamón Maskarada»	50g 12€	80g 16€
Assiette de «Jamón, Cabezada, Chorizo Maskarada»	Petite 14€	Grande 18€
Piment del Padrón à la fleur de sel		9€

Les Pintxos Frío

Courgette fleur / caillé de chèvre & graines de moutarde	8€
Chair de tourteau & oeuf mimosa une bétonnière «Jean-Mi»???	9€
Maquereau brûlé / vierge de légumes de Jean-Luc	8€
Homard «Version Caesar»	10€
Tomate confite / canard et tourin de Tarbais	8€
Houmous de Petit Pois / lomo curado	8€
Burrata / foccacia & gaspacho de tomate ananas	8€

Les Pintxos Calientes

«Pimiento rojo asado con papada curada» une merveille	13€
-Gambero rosso de Sicile / champignons	14€
Thon rouge «la ventrèche» / alawo marinade	16€
Txistorra & rougail aubergine / cacahuète	13€
Presa Le morceau Divin / piment del piquillo embuchado	16€
Boeuf Angus des Landes /grenailles de Bastelica «patatas bravas»	16€

Les Postres

Les Fromages frais et affinés (à partager)	Petite 8€	Grande 12€
Abricot rôti / petit suisse praliné croquant		7€
Viennois Chocolat de Diogo Vaz / Chantilly levure & agrumes		7€
Framboises & riz «Olé»		7€