



CÉLÉBREZ AVEC NOS
menus de groupe





menu /

ENTRÉE

Artichauts sautés à l'oloroso
et jambon ibérique de bellota

PLAT PRINCIPAL

Joues de porc ibériques accompagnées d'un tatin
de pommes de terre et de champignons de saison

DESSERT

Parfait au chocolat avec crumble
de cacao et myrtilles

VINS & BOISSONS

Vin blanc Nirio, Verdejo, D.O Rueda
Vin rouge Marquéz y Bengoa, Tempranillo, D.O Rioja

Bière, eau et boissons sans alcool
Café

49€

Par personne. TTC.



menu 2

ENTRÉE

Crème de gambon avec coquille Saint-Jacques rôtie et caviar d'huile d'olive

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Courbine grillée accompagnée de pisto manchego
ou

Secreto ibérique à l'oloroso, accompagné
de pommes de terre rôties au romarin

DESSERT

Tarte aux fromages de la Vega de
Séville avec sauce aux fruits rouges

VINS & BOISSONS

Vin blanc Nirio, Verdejo, D.O Rueda
Vin rouge Marquéz y Bengoa, Tempranillo, D.O Rioja

Bière, eau et boissons sans alcool
Café

59€

Par personne. TTC.

menu 3

ENTRÉES À PARTAGER

Croquettes de jambon ibérique avec voile de pancetta et émulsion de sriracha

Sélection de charcuteries andalouses et fromage affiné

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Loup sauvage avec sauce aux asperges blanches et légumes rôtis ou

Plume ibérique marinée avec pommes de terre épicées

DESSERT

Ganache au chocolat blanc et fleur d'oranger, pistaches et croquant aux amandes

VINS & BOISSONS

Vin blanc Forlong biologique, Palomino Fino, IGP Cádiz
Vin rouge Barbazul Tintilla, IGP Cádiz

Bière, eau et boissons sans alcool
Café

75€

Par personne. TTC.