CASA IBERICO

Sabor CASA IBERICO de pueblo

PLAISIR DU JOUR

Voir ardoise

NOS FORMULES

Las tres — 19€
3 Tapas au choix (chaude/froide/sucrée)

Las seis — 37€
6 Tapas au choix (chaude/froide/sucrée)

Las nueve — 56€
9 Tapas au choix (chaude/froide/sucrée)

Avec boisson (tarifs uniquement pour les formules)

- Eau, soda, limonade >+2€
- Sangria (sans alcool) >3,50€

TAPAS FROIDES

Pincho de Serrano roulé — 7€
(Jambon serrano, fromage de chèvre Capricho, tomates séchées, vinaigre balsamique)

Ensaladilla casera — 7€
(Pommes de terre vapeur, thon, petits pois carottes, œufs durs, mayonnaise, persils)

Ensaladilla de la mar — 7€
Selon arrivage : Thon/ Sardines/ Moules /Ventrêche
(Sur un lit de salade, pommes de terre à la vapeur, huiles d'olives, vinaigre balsamique, fleur de sel)

PLANCHES

Casa Iberico mixte — *(Petite pour 2 personnes) 18€* *(Grande pour 4 personnes) 24€* — 24€
(Charcuterie fine et fromage D.O.P : chorizo, saucisson, jambon serrano, 2 ou 3 fromages selon taille)

100% Bellota D.O.P — 45€
(Jamon Pata Negra, chorizo, saucisson, sobrosada, lomo)
(4 personnes)

Spécial Boeuf 100% IGP/D.O.P — 32€
(Tranche fine de pastrami tiède, cecina de Leon, chorizo de bœuf, olives)
(4 personnes)

TAPAS CHAUDES

Tostada de Pan Spécialité Casa Iberico — 7€
Selon arrivage : Serrano/Tomate confite/ Fromage/ Anchois/ Morcilla de Bellota (Grande tranche de pain grillé à l'ail et l'huile d'olives)

Pincho de Chorizo grillé — 7€
(Mini chorizo ibérique, pimiento del padrón)

Croquetas tradition ibérique — 7€
Selon arrivage (Truffes /Chorizo/ Serrano/ Chipirons/ Fromage/ Morue)

Tortilla casera (Grande part) — 7€
Entière (6 personnes) >36€
Selon arrivage : Chorizo/ Nature/ Oignon/ Tomate/Serrano

Patatas bravas (Nature/Piquantes) — 7€

Pincho de pastrami — 7€
(Tranche de fine tiède, fromage râpé, oignon rouge, salade, moutarde)

Tapas de paella — 7€
(Riz safrané, légumes de saison, poulet fermier, chorizo, moules, crevettes selon arrivage)

PLATOS

Tentacules de Poulpe ibérique rôties — 22,90€
(Huile d'olives vierge et paprika, fleur de sel, pommes de terre à la vapeur, pimiento del padrón)

Pièce de Porc noir ibérique fondate — 23,90€
(A la plancha et rôtie au four, fleur de sel, patatas brvas, pimiento del padrón) selon arrivage

Bocata Pata Negra à l'encre de seiche — 17,90€
(Viande ibérique, poivrons, fromage 3 laits 6 mois, sauce aïoli, servi avec patatas bravas ou chips)

Bocata Pastrami à l'encre de seiche — 18,90€
(Tranche fine tiède, fromage râpé, oignon rouge, salade, moutarde, servi avec patats bravas ou chips)

TAPAS SUCRÉES

Churros (6 unités) — 7€
- Natures 6€
- Fourré au chocolat 7€

Crème Catalane casera — 7€

Sélection de turrón (5 unités) — 7€

PAELLA CASERA OU FIDEUA

Portion seule (bien servie) 18,90€
Formule sans boisson 1 portion + 1 tapas sucrée 24,90€
Formule avec boisson

- Eau, soda, limonade >+2€
- Sangria (sans alcool) >+3,50€