

BAR BOQUERIA

POUR COMMENCER...PARTAGER DES TAPES

Calamars a la Andalusien	17,50 €
Aubergines glacés, vinaigrette de yaourt et jambon	11,40 €
Mochi de sobrasada, noix et frage	5,20 €
Brioche grillé de: Cochinita Pibil(por iberique mariné)	7,00 €
Queue de taureau avec champignon laminé	7,00 €
Chorizo(saucisse de porc) avec salse chipotle	7,00 €
Morilles et crème de foie	17,00 €
Croquant de thon rouge lardé	5,80 €
Crevette cristal frite	14,50 €
Geleè de sangria, fruits et coques	12,00 €
Chipiron(tres petite calamar) frites, sans ou avec oeuf	17,00 / 18,50 €
Biscuit de crevettes	5,80 €
Crevettes à l'ail parfumé, cayenne et piment d'Espelette	17,80 €
Petits poissons et crevettes attrapés dans filet d'algue	15,00 €
Petits bouchées du calamar	9,00 €
Taco-tapa de porc iberique	8,00 €
Croquettes cremeux et croquants (MINIMUM 2 PIÈCES): Jambon iberique de gland Calmar a l'encre	2,80/ud € 3,00/ud €
Cube de pomme de terre et algue Nori avec thon rouge	5,80 €
Patatas bravas, 2 sauces et sobrasada en poudre	5,20 €
Petites piments de PADRON frites	6,00 €
Aubergines grillées, sirop de canne à sucre et jambon	11,90 €
Petites anchois frites a la Andalusien	6,50 €
Pain avec tomate et jambon iberique de gland	6,60 €
Olives Gordal	4,50 €
Pain (COCA FOLGUEROLES) avec tomate	4,10 €

JAMBON 100% IBERIQUE DE GLAND 5 JOTAS, JOSELITO o JUAN MANUEL	1/2 ration entière	17,00 € 22,80 €
--	-----------------------	--------------------

3 HUITRES GUILLARDEAU OU UTAH BEACH	13,50/12,00 €
1 Huitre au four avec salse B.B.Q. ou sauce ponzu	5,0 €

CAVIAR IRANIEN

Terrine de 10 grs	19,00 €
-------------------	---------

SALADES ET LEGUMES

Tiède de crevettes, avocat, amandes grillées et vinaigrette de veille moutarde	14,50 €
Guacamole avec crevettes cristal	15,50 €
Burrata nuage de tomate, thon et glace au basilic	12,50 €
Légumes cuits au four de carbon	12,50 €

LES OEUF DU BAR BOQUERIA

Oeuf poché, Txangurro(crabe)sauce ponzu et emulsion de son coral	10,50 €
Oeuf a baisse temperatura, foie micuit, truffe y champignons confites	9,00 €

ROUGE

	Au Berre	A la bouteille
TARIMA MONASTRELL Alicante	4,00 €	17,00 €
PROTOS, Roble, Ribera Duero	4,20 €	20,50 €
LUÍS CAÑAS Crianza Rioja	4,50 €	21,50 €
RAMON BILBAO. Reserva	4,60 €	21,50 €
PRUNO RIBERA Duero	4,90 €	21,50 €
PROTOS Crianza Duero	5,50 €	25,50 €
VIÑA ARDANZA Rioja	6,00 €	28,50 €
VIÑA PEDROSA Crianza Duero	6,00 €	30,00 €

BLANC

MAR & CEL. Penédes	4,10 €	15,50 €
VIÑA MAYOR. Verdejo Duero	4,20 €	18,00 €
VIÑAS VERO. Chardonnay	4,20 €	17,50 €
VIÑAS ESMERALDA. Penédes	4,40 €	18,50 €
JOSE PARIENTE. Verdejo	4,70 €	21,50 €
FINCA LA COLINA. Sauvignon	5,20 €	26,00 €
ALBARIÑO DE FEFIÑANES	5,00 €	24,00 €

LES ESPÉCIAUX DU BAR BOQUERIA

Carpaccio de queue de taureau	14,40 €
Loup de mer marinée frite	24,00 €
Riz noir croustillant avec crevettes et alioli	10,50 €
Sashimi de saumon mariné, sauce de 5 citriques et sésame	14,30 €
Tataki sake de thon rouge	17,10 €
Coquilles Saint Jacques avec nouage de encre de seiche et parmentier de fenouil	18,50 €
Ceviche de courbine sauvage, sauce de aji jaune et maïs	17,40 €
Tartar de dos de thon, nid de nouilles et mousse de oeuf mariné en sauce de soja	17,10 €

COIN DU POULPE

Poulpe croquant de kimchi	20,40 €
Poulpe avec cause limeña, riz noir frite et mayonnaise de olives	22,50 €
Poulpe au galicienne avec pomme de terre Ratte	18,20 €
Poulpe marinée à l'huile de paprika sur parmentier truffé	21,20 €
Poulpe frite avec sésame blanc et noir	17,10 €

COIN DU MI CUIT DE FOIE

Yaourt de foie, gelée de Porto et mousse de parmesan	8,50 €
Copeaux de foie, croquant de pignons, gelée de vin et litchis	10,50 €
Lingot d'or de foie gras farcie de fruits	9,50 €

FRUITES DE MER GRILLES A CARBON

Grillade: 2 types de crevettes, gambon écarlate, crevette tigrée, couteau, palourdes, pétoncles, coques, langoustine et moules	1 pers/2 pers	49,00€/ 79,00 €
Grillade avec 1/2 homard	1 pers /2 pers	67,00€/105,00 €
Gambon ecarlate XXL		12 €/100 grs
Langoustine ou crevette rouge		10 €/100 grs
Homard (+- 500 grs) entier ou demi		10 €/100 grs
Palourdes au champagne		18,00 €
COUTEAU de galice avec sauce d'aji jaune		17,50 €
Moules à la marinière		12,00 €
Tapa de crevettes argentine		15,50 €

POISSON AU GRILL OU AU FOUR DE CARBON

Calamar avec risotto et croquant de rice noir	21,80 €
Dos de thon avec lingot de légumes	20,60 €
Daurade ou loup de mer au grill ou au four	19,20 €/ 24,00 €
Sardines au grill	12,00 €
Saumon ecologique Kvitsoy au grill avec garnitureé	15,20 €
Fish&Chips a notre façon	17,70 €

VIANDES AU GRILL OU FOUR DE CARBON

Terrine d'agneau confit, dates et couscous	15,60 €
Filet de veau, purée de pomme de terre spécial et French garden	25,10 €
Entrecôte TXOGITXU 4-500 grs légèrement mature, piments de PADRON et ponme de terre	7,00 €/100 grs

DESSERTS

.....Nutella pour mourir	12,00 €
Mousse d'orange, de pistache et gelatine de fruits	9,00 €
Montblanc	9,00 €

VINS & BOISSONS

ROSÉ

	Au berre	A la bouteille
MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENCE PREMIUM	4,00 €	13,50 €
	4,40 €	18,00 €
MUGA		
SANGRIA	5,20 €	
COPA DE SANGRIA		
CAVAS & CHAMPAGNE		

PERELADA BRUT NATURE CUVÉE SPECIAL	4,10 €	17,50 €
RAMON CASALS BRUT NATURE	4,20 €	17,50 €
JUVE Y CAMPS ESSENTIAL	4,50 €	20,00 €
JUVE Y CAMPS ROSADO		20,00 €
MOET CHANDON 200 CC		17,50 €
MOET CHANDON 750 CC		47,00 €
MOET CHANDON 250 CC		