
























Tapas

LA TABERNA DEL GOURMET








DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

SALADES ET LÉGUMES

Pain cristal a la tomate et huile d'Olive extra vierge 	2.70
La salade Russe de la Taberna 	7.70
"Marinera" (Toast avec salade ruse et anchois) 	5.50
"Gilda" d'artichaut avec anchois en salaison et olive 	5.50
Filet d'anchois du Cantabrique 	3.50
Croquette de jambon Ibérique (unité) 	3.50
Croquette de poulet (unité) 	3.20
Beignets de morue (unité) 	3.30
Sardine fumée avec pain à la tomate (unité) 	4.50
Bravas: Pommes de terre avec aioli et sauce piquante 	8.80
Jambon Ibérique 100% de gland Arturo Sánchez 	21.30 37.50
Loin Ibérique de gland 	12.95 23.50
Plateau de fromages 	24.00
Anchois au beurre bio (6 filets) 	22.80
Carpaccio de morue fumé et tomates 	17.50
Carpaccio de boeuf avec parmesan, roquette et moutarde 	18.90
Secret de porc Ibérique bio à la sauce tomate 	15.70
Chorizo grillé 	9.70
Rognons d'Agneau de lait grillés (unité) 	4.50
Ris d'agneau de lait à l'ail tendre et asperges 	23.90
Fromage de chèvre chaud avec miel et thym 	9.90
Fromage de chèvre frit avec sa confiture de tomates 	2.70
Artichauts sautés avec sèche et crevettes 	7.70

Salade verte (laitue, oignon et vinaigrette a l'ail) 	9.60
Salade avec burrata, roquette, poire, noix de cajou et miel 	15.90
Salade de saison 	15.90
Salade de tomates avec thon et oignons 	14.90 28.50
Salade de tomates avec burrata et roquette 	17,90 29,90
Salade Alicantine 	22.50 33.50
Salade de quinoa noire Méditerranéenne 	13.90
Coeur d'artichaut avec sauce Romesco (unité) 	6.50
Aubergines frites au miel 	8.30
Petits poivrons verts frits "Padrón" 	7.70
Légumes au curry avec riz blanc 	15.00

ENTREES DE LA MER

Calmar à la romaine 	14.00
Calamar frits 	17.95
Anchois frits 	13.20
Calamar de la baie de Santa Pola grillés 	14.70 29.40
Petites seiches grillées 	14.70 23.70
Crevettes rouges à l'ail 	19.00
Petits morceaux de merlan en tempura sauce tartare 	11.95 17.90

*GARNITURES CHOISIR 1:

Légumes bio / Pommes de terre Sautées / Pommes frites
Salade Verte / Riz blanc / Petit poivrons verts

**LA PLUPART DE NOS LEGUMES PROVIENNENT DU JARDIN
BIOLOGIQUE "TERRAMON"**

NOUS AVONS DU PAIN SANS GLUTEN

SERVICE PAIN ET APERITIF: 2,50€ par personne

* NOUS CUISINONS UNIQUEMENT AVEC HOEV: Huile d'olive extra vierge

OEUFS BIO

LA TABERNA DEL GOURMET DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

“San Fernando” oeufs au plat avec jambon Ibérique et pommes de terre



Oeufs au plat aux pommes de terre, chorizo et petits poivrons verts



Oeufs au plat aux pommes de terre et thon épicé



Tortilla espagnole avec pommes de terre et oignons



Oeuf cuit à 65° avec champignons, asperges vertes, émulsion de pommes de terre et truffe



Paella

A Banda aux crevettes et calamar (sec)



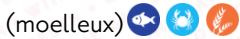
A Banda aux crevettes et calamar (moelleux)



Paella à l'encre de seiche et légumes (sec)



Paella au thon, crevettes, tendre ail et légumes (moelleux)



Paella au porc Ibérique et légumes (sec)

Paella au poulet et légumes (sec)

Fideuá au thon (pâtes), crevettes et seiche

Montaditos

Taberna: longe de porc, tomate, oignon et mayonnaise



Gourmet: longe de porc, poivrons verts et mayonnaise



Bikini: jambon cuit «Impérial» et fromage à la truffe noire



Sobrasada: saucisse majorquine avec fromage



Saumon fumé avec burrata et avocat



Boudin noir à l'oignon



Saucisse

14.80

Aubergine, fromage et tomate



4.80

12.50

Tartare de boeuf



9.90

15.50

Filet de boeuf à la truffe noire



13.90

8.90

Mini hamburger gourmet



9.90

18.90

Pepito : veau Angus



14.90

Fruits de mer

22.95

Crevettes rouges locales (100 gr)



22.00

24.95

Huîtres n°2 Gillardeau (chaque)



5.95

24.95

Huîtres n°4 Gillardeau (6 unités)



28.50

24.95

Moules à la vapeur



9.90 | 14.20

24.95

Moules à la sauce au vin blanc



10,90 | 16,20

22.95

Petites palourdes



10.90 | 21.90

22.50

Steak tartare avec frites



21.50 | 29.90

4.95

Filet de boeuf grillé avec sauce au poivre vert ou aux champignons



24.95 | 37.50

4.95

Filet de boeuf grillé à l'ail nouveau

24.95 | 37.50

4.95

Entrecôte de veau Angus

32.50 | 47.90

4.95

"Pluma" de porc ibérique bio tranchée avec légumes et pommes de terre au four

24.50

29.90

9.75

Côtelettes d'agneau de lait



17.50

4.80

Curry de poulet thaï avec riz jasmin

11.20 | 21.70

4.80

Cannellonis de viande avec foie gras, sauce béchamel et truffe noire



22.90

Spicy pork ribs with homemade pickles 22.90

Ox tail with french fries 28.50

Poissons

Tartare de thon avec salade de quinoa, wakame, wasabi et sauce soja 23.95 | 32.90

Ceviche de bar 22.90

Cabillaud avec sauce tomate et légumes au four 16.50 | 28.95

Bar avec sauce béarnaise et légumes biologiques 26.95

Tataki de thon avec salade de quinoa, wakame, wasabi et sauce soja 23.95 | 32.90

Lotte avec huile d'olive extra vierge et sauce à l'ail avec frites 32.00

Menu "Tapeo"

Salade russe de la Taverne 36.00 p.p

Salade de tomates avec burrata et roquette

Pain de cristal artisanal avec tomate et huile d'olive extra vierge

Bikini de jambon cuit et fromage avec roquette

Croquettes maison

Merlu de pintxo pané avec sauce tartare

Fleur d'artichaut avec sauce romesco

Cannellonis de foie et béchamel

Fruits de saison 10

Pain perdu maison à la brioche 7.90 | 12.90

Notre cheesecake 10.50

Mousse au chocolat équatorien 70% "Pacari" avec praliné 10.50

Espuma de crème catalane 9.50

Ananas frais avec citron vert 8.70

Pavlova aux fruits rouges 10.00

Flan de grand-mère Norma 8.50

Glau citron avec huile d'olive vierge extra Arbequina 7.90

Glace à la vanille ou au nougat 6.90

Sorbet aux fruits de saison 6.90

Mousse blanche avec fraises 9.50

Gâteau au citron 10.00

Menu degustation

Moules au vin blanc 69.00 p.p

Crevettes rouges à l'ail

Jambon ibérique 100% bellota d'Arturo Sánchez

Croquettes de jambon

Salade de tomates avec burrata et roquette

Bébés calamars grillés de Santa Pola

Tartare de thon avec salade de quinoa, wakame, wasabi et soja

Filet mignon tranché avec ail nouveau

Pain perdu maison à la brioche avec glace