

LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN • WINE-BAR

DEMANDEZ LES SUGGESTIONS DU JOUR

FRUITS DE MER

½ PORTION PORTION

Crevettes Rouges (100 gr) 2		18,00
Huîtres N°2 Gillardeau (unité) 12, 13		5,00
Huîtres N°4 Gillardeau (½ douzaine) 12, 13		21,00
Moules à la Vapeur 2	7,00	12,00
Moules au Vin Blanc 2, 7, 12	8,50	14,00

APPETIZERS

½ PORTION PORTION

La Salade Russe de la Taberna 1, 2, 3, 4, 7		6,00
Croquettes de Jambon Ibérique, Poulet ou Chorizo (unité) 1, 3, 7		2,80
Beignets de Morue (unité) 1, 3, 4, 7		2,80
Bravas: Pommes de Terre avec Aioli et Sauce Piquante 3, 12		7,50
Jambon Ibérique de Gland	15,00	30,00
Loin Ibérique de Gland	10,00	20,00
Assortiment de Charcuterie (Jambon, Loin, Saucisse et Chorizo)	15,00	30,00
Plateau de Fromage 7		15,00
Carpaccio de Morue fumé et tomates 3, 4		17,00
Carpaccio de Boeuf avec Parmesan et Roquette 7, 10		18,00
Anchois en Salaison de la Mer Cantabrique (filet) 4		2,50
Chorizo		9,00
Fromage de Chèvre Chaud avec Miel et Thym 7		9,50
Fromage de Chèvre Frit avec sa Confiture de Tomates 1, 7		8,50
Rognons d'Agneau de Lait (Grillés ou Sauce Sherry) (unité)		4,20
"Gilda" d'Artichaut avec Anchois en Salaison et Olives 4 NOUVEAU		5,00
Artichauts au Jambon Ibérique 1		16,00
Artichauts avec Sèche et Crevettes 2, 13 NOUVEAU		22,00

ENTREES DE LA MER

Calamar de la Baie de Santa Pola (frits 1, 13) (grillés 13)	13,00	20,00
Petites Seiches Grillées 13	12,00	22,00
Crevettes Rouges à l'Ail 2	20,00	30,00
Petits Morceaux de Merlan en Tempura Sauce Tartare 1, 4, 12	10,00	15,00

MONTADITOS (PETITS SANDWICHES ET TOAST)

(Disponible avec pain sans gluten + 1,00 €)

Pain Cristal a la Tomate et Huile d'Olive Vierge 1		2,00
"Calpisa": Pain Cristal avec Brie Fondu et Noix 1, 7, 8		6,00
"Taberna": Loin, Oignon, Tomate et Mayonnaise 1, 3, 7, 12		4,20
"Gourmet": Loin, Poivron Vert et Mayonnaise 1, 3, 7, 12		4,20
Bikini au Jambon cuit, Fromage et Truffe Noire 1, 7		4,50
Sobrasada (Saucisson de Majorque) au Brie 1, 7		4,00
Saumon fumé, Burrata et Avocat 1, 4, 7 NOUVEAU		9,00
Boudin a l'Oignon 1, 7		4,00
Saucisse 1, 7		4,00
Aubergine, Fromage et Tomate 1, 7		4,00
Steak Tartare 1, 3, 7, 10, 12		9,50
Filet Mignon 1, 7		9,50
Filet Mignon et Foie Gras 1, 7		14,00
Filet Mignon et Truffe Noire 1, 7		12,00
Hamburger Gourmet 1, 3, 7, 9, 10, 12		9,00
Pepito de Veau "Angus" 1, 7		12,00

SALADES ET LÉGUMES

Salade Verte (Laitue, Oignon et Vinaigrette a l'Ail) 12		9,00
Salade avec Burrata, Roquette, Poire, Noix de Cajou et Miel 5, 7 NOUVEAU		15,00
Salade de Saison (Laitue, Tomate, Oignons, Poivrons, Radis, Concombre, Oeuf Dur, Thon et Olives Noires) 3, 4, 12		14,00
Salade de Tomates avec Thon et Oignons 4	14,00	26,00
Salade de Tomates avec Burrata et Roquette 7	17,00	28,00
Salade Alicantine (Tomates, Poissons en Salaison et Pickles Maison) 4, 12	19,00	28,00
Salade de Quinoa Noire Méditerranéenne (Quinoa, Concombre, Oignon, Tomate, Piment, Fromage Frais, Poivrons, Olives, Avocat avec Vinaigrette Citron et Huile d'Olive Vierge) 7		15,00

Aubergines Frites au Miel 1, 7		5,00
Légumes Grillés		11,00
Petits Poivrons Verts "Padrón" 1, 2, 3, 7, 12		5,00
Coeur d'artichauts (unité) NOUVEAU		4,00
Coeur d'artichauts au Foie gras (unité) NOUVEAU		10,00

OEUFS

"San Fernando" Oeufs au Plat avec Jambon Ibérique et Pommes de Terre 3		10,00
Oeufs au Plat aux Pommes de Terre 3		6,00
Oeufs au Plat aux Pommes de Terre, Chorizo et Petits Piments Verts 3		9,00
Oeufs au Plat aux Pommes de Terre et Thon Épicé 1, 3, 4, 6, 11 NOUVEAU		14,00
Tortilla Espagnole avec Pommes de Terre et Oignons 3		7,00
Oeuf Cuit a 65° avec Champignons, Asperges Vertes, Émulsion de Pommes de Terre et Truffe Noire 3, 7		18,00

POISSON

½ PORTION PORTION

Tartare de Thon avec Salade de Quinoa, Wakame et Sauce Soja 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12	20,00	29,00
Ceviche de Loup de Mer 4, 9		18,00
Morue Frite avec Paprika, Ail et Haricots Blancs 1, 4	14,00	25,00
Loup de mer sauce béarnaise et légumes 4, 12 NOUVEAU		24,00
Tataki de Thon avec Salade de Quinoa Noir, Wakame, Wasabi et Sauce Soja 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12	20,00	29,00

PAELLA

PORTION

Assaisonnés avec saffran espagnol. Apte pour coeliacs.
Fait avec la variété de Riz "bombita"

A Banda aux Crevettes et Calamar (sec) 2, 4, 13		18,00
A Banda aux Crevettes et Calamar (moelleux) 2, 4, 13		20,00
Paella à l'Encre de Seiche et Légumes (sec) 2, 4, 13		22,00
Paella au Porc Ibérique et Légumes (sec)		17,00
Paella au Poulet et Légumes (sec)		17,00
Paella aux Vermicelles Marinière (sec) 1, 2, 4, 13		19,00

VIANDES

½ PORTION PORTION

Steak Tartare avec Pommes Frites 1, 2, 3, 10, 12	17,00	25,00
Filet Mignon de Boeuf Grillée Sauce au Poivre ou Sauce Champignons* 7	16,00	28,00
Filet Mignon à l'Ail Tendre*	16,00	28,00
Filet Mignon de Boeuf aux Foie Gras*	20,00	35,00
Entrecôte de Veau "Angus"*	25,00	40,00
"Pluma" de Porc Ibérique Écologique à l'Ail Tendre NOUVEAU		22,00
Côtelettes d'Agneau de Lait*		22,00
Poulet Sauce Curry avec Riz Jasmin 1, 7		17,00
Cannelloni de Viande et Foie Gras avec Sauce Béchamel et Truffe Noire 1, 3, 7, 12	10,00	20,00
Côte de Porc Épicé avec Condiments au Vinaigre 1, 6, 9, 11, 12 NOUVEAU		22,00

*GARNITURES Choisir 1:

Légumes / Pommes de Terre à l'ail et à l'oignon / Pommes Frites 12 / Salade Verte 12 / Riz Blanc / Petit Poivrons Verts

POUR LES ENFANTS

Croquettes (jambon Ibérique ou poulet) 1, 3, 7		2,80
Soupe de Nouilles 1, 3, 9		7,00
Omelette 3		2,50
Oeufs au Plat aux Pommes de Terre 3		6,00
Baby Hamburger 2		6,00
Pommes Frites 1, 2, 3, 7, 12		3,00
Riz Blanc avec Oeuf au Plat et Sauce Tomate 3		6,00
Petits Morceaux de Merlan en Tempura 1, 4, 12		10,00
Filet Mignon avec Pommes Frites 1, 2, 3, 7, 12		16,00

DESSERTS MAISON

Pain perdu maison avec glace "mantecado" 1, 3, 7	7,00/12,00
Notre tarte au fromage 1, 7, 8	10,00
Mousse au chocolat blanc avec fraises 3, 7	9,00
Mousse au chocolat 70% "Pacari" d'Écuador avec Praliné 1, 2, 3, 7, 8	10,00
Ananas avec lime	8,00
Glace au citron avec huile d'olive "arbequina" 3	7,00
Glace Nougat, "Mantecado" ou Crème 3, 7	6,00
Sorbet de fruits de saison	6,00
Assortiment des desserts 1, 3, 7, 8	15,00

ASSORTIMENT DE TAPAS 29€/PERSONNE (MÍNIMO 2)

Salade russe aux pommes de terre
Assortiment de charcuterie
Pain grillé avec tomate et huile d'olive
Salade de tomates avec burrata et roquette
Croquettes maison
Petits morceaux de merlan en tempura sauce tartare
Coeur d'artichauts
Oeufs au plat aux pommes de terre, chorizo et petits poivrons verts
Filet mignon de porc ibérique écologique à l'ail tendre

ALLERGENES

1 - Gluten
2 - Crustacés
3 - Oeufs
4 - Poissons
5 - Arachides
6 - Soja
7 - Produits laitiers
8 - Fruits secs
9 - Céleri
10 - Moutarde
11 - Sésame
12 - Dioxyde de soufre et sulfites
13 - Mollusques
14 - Lupins
15 - Possibles sans gluten

*Cette numérotation correspond à l'annexe du règlement 1169 / 2011.

Nous cuisinons uniquement avec Huile d'olive extra vierge

Service de Pain: 2,50 € par personne

Demandez notre pain sans gluten