

TAPAS Y PINTXOS

PINTXOS

TYPIQUEMENT BASQUE : INGRÉDIENTS
FRAIS EMPILÉS SUR DU PAIN ET
MAINTENUS PAR UN PIC : LE PINTXO

-  **CHÈVRE - MIEL**
Sainte-Maure-De-Touraine, miel & tomates
confites **4.9**
-  **CHORIZO - BLEU GRATINÉ**
Chorizo piquant, bleu d'Auvergne gratiné **4.9**
- MORCILLA IBÉRIQUE**
Morcilla Ibérique, tartare de tomates confites **5.4**
-  **SOUBRESSADE**
Soubressade de Majorque & piment Guindillas **5.4**

TOUS LES PINTXOS SONT SERVIS PAR 4

TAPAS

PLUS GROS QUE LES PINTXOS
PLUS PETIT QUE LES ASSIETTES

- RILLETTES DE THON**
Maison - Servies avec olives et anchois marinés **7**
-  **TAPENADE D'OLIVES NOIRES**
Maison, servie avec olives et picos **7**
- PIMENTS PADRON FARCIS**
Piments Padron doux farcis cheddar- chorizo **8.9**
- BREBIS JAMBON RESERVE**
Fromage de brebis au piment d'espelette et
jambon réserve 24 mois **11.9**
- TERRINE ARTISANALE**
180gr. Cochon / Cochon Espelette / Sanglier **10**
- FUET CATALAN ENTIER**
Nature / Poivre / Truffe (+2€) **6**

 ÇA PICOTE MAIS ÇA VAAA  VÉGÉTARIEN



PRIX NETS - SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE