



RESTAURANT SABORES



RESTAURANT SABORES
en collaboration avec le
Restaurant Can Salinas à Ibiza
(Chef Pablo Marín) et
le Chef Alex Gómez à Valencia

Sélection de vins par
Rubén Rodrigo (Brevet Spanish Wine Expert)

Provenance des viandes: Espagne

Le personnel se tient à votre disposition
pour tout renseignement concernant
les allergènes connus.

Portion de pain (extra) 2.-

TVA et service inclus dans nos prix

Pourboire / Tips: si vous êtes satisfaits
du service et si vous arrondissez au franc
supérieur ou pour faire un chiffre rond,
le personnel sera bien sûr content.

SALUDI!



TAPAS

-  **Pan con tomate** *végé* 5.-
Pain, tomate, huile d'olive extra vierge, sel marin
-  **Al i oli (aïoli) et olives assaisonnées** *végé* 5.-
Lait, ail, huile d'olive, huile de tournesol, sel, olives
- Jamón ibérico de bellota** (pata negra) 28.-
Assiette de jambon ibérique bellota pata negra coupé au couteau
-  **Tortilla de patatas** *végé* 12.-
Oeuf, pomme de terre, oignon, huile d'olive, sel
-   **Planche dégustation charcuterie ibérique - fromages** 24.-
Chorizo, fuet, jambon cru serrano Reserva, 3 fromages du moment, pain croustillant
-   **Croquetas** (assortiment 6 pièces avec 2 sauces) 12.-
Béchamel, jambon pata negra, panure, poulet braisé, oignon, sel, poivre, huile de tournesol
-   **Boquerones en vinagre** 10.-
Anchois du Pays Basque marinés à l'huile d'olive et au vinaigre, ail, persil, sel marin
-   **Patatas Bravas** *végé* 10.-
Pomme de terre, huile de tournesol, sel, sauce brava et sauce aïoli
- Pimientos de padrón** *végé* 8.-
Petits poivrons verts légèrement piquants, huile d'olive, sel marin
-   **Pulpo a la brasa** 24.-
Tentacule de poulpe grillé (Espagne), patate douce, oignons pimentón, amandes grillées, herbes, sel
-  **Gambas al ajillo** (à l'ail) 18.-
Crevettes, ail, huile d'olive, piment de cayenne, sel
-  **Chorizo a la sidra** 14.-
Chorizo grillé au cidre naturel, sel
-  **Salade de légumineuses méditerranéenne** *végé* 14.-
Pois chiches, haricots blancs, poivron, oignon, huile d'olive, légumes au vinaigre, olives, sel, poivre



Céréales contenant du gluten



Crustacés



Œufs








Poisson

PLATS PRINCIPAUX

-   **Arroz meloso de marisco** (riz type paella aux fruits de mer) 29.-
Lotte, langoustine, seiche, oignon, sel, poivron, tomate, ail, safran, huile d'olive
-   **Cachopo asturiano et sa garniture** (cordon bleu) 32.- 59.-
Filet de veau, jambon serrano, fromage, panure, huile d'olive, sel, pomme de terre, poivron rouge (portion) (600g.)
- Fleur d'artichaut confit sur velouté de légumes et sauce romesco** 29.-
Artichaut, bouillon de légumes, amandes, poivrons, oignons, ail, huile d'olive, sel
- Truffe noire fraîche** râpée minute à la mandoline 4.-
Tuber Melanosporum provenance de Teruel (le gr.)

DESSERTS

-  **Caillé maison au fromage Rey Silo et miel de romarin** *végé* 6.-
Fromage, lait, sucre, miel, romarin
-   **Quennelle de chocolat suisse et croustillant à l'huile d'olive extra vierge picual, fleur de sel** *végé* 7.-
Chocolat, sucre, lait crémé, huile d'olive, sel, oeufs, pain, sel
-   **Torrija à la crème pâtissière Jijona** (brioche) *végé* 7.-
Sobao pasiego pur beurre, sucre, crème, nougat







MENU DÉGUSTATION (de 4 à 12 convives) 56.-

TAPAS Assortiment de croquetas, planche de charcuteries ibériques et fromages, tortilla, pimientos de padrón et pan con tomate

PLATS PRINCIPAUX Arroz meloso et cachopo asturiano (min. 3 portions de chaque plat)

DESSERTS Cuajada de Rey Silo et torrija

MENU ENFANT

-   **Croquetas** (assortiment avec 2 sauces) **et frites** 10.-
Béchamel, jambon pata negra, panure, poulet braisé, oignon, sel, poivre, huile de tournesol
-   **Mini cachopo asturiano et frites** (cordon bleu) 12.-
Viande de veau, jambon serrano, fromage, panure, huile d'olive, sel, pomme de terre, poivron rouge



Dioxyde de soufre et sulfite



Lait



Arachides



Lupins