



POUR GRIGNOTER

	DÉMI RATION	
Jambon ibérique de gland avec pain de cristal	13,00 €	25,00 €
Fromage frais d'amandes avec tomates séchées et olives noires, salade de basilic, betterave et copeaux de jambon ibérique	5,00 €	9,00 €
Salade de merlu, avocat et mayonnaise de wasabi	5,50 €	10,00 €
Beignets de pipes y carases avec de la mayonnaise aux piments grillés et croquant de pommes de terre et de maïs	5,00 €	8,50 €
Duo de croquettes de : pot au feu avec jambon ibérique et de crevettes	5,00 €	8,50 €
Croustillant de petits calamars dans leur encre avec chutney de tomate	5,00 €	8,50 €

ENTRÉES

Morue marinée, gingembre et cardamome, tapenade et tomates séchées	9,00 €
Bombón de foie de canard et pomme caramélisée avec pain de seigle et chocolat	12,00 €
Carpaccio de veau avec champignons, salade de roquette et parmesan, vinaigrette miel et moutarde	11,50 €
Calamar grillé avec sauté d'ails tendres et artichauts	15,00 €
Poulpe grillé, sauté de champignons et huile de sésame	14,00 €
Salade tiède de lotte et calamar à l'ail	12,50 €
Salade "La Taula", poisson en salaison et légumes marinées	10,00 €

RIZS

Riz aux légumes et côtes de porc au feu du bois	12,00 €
Riz "con costra", spécialité de Elche	13,00 €
Riz de lapin et d'escargots au feu de bois	12,00 €
Riz de poulpe, artichauts et ail	15,00 €
Riz a banda -poissons-	15,00 €
Riz de mújol -poisson local- et seiche	13,00 €

Prix TVA compris

POISSONS

Merlu en noir et blanc avec spaghetti de calamar et courgettes	14,00 €
Suprême de morue avec sabayon de tomates, vinaigrette aux asperges vertes et olives	17,00 €
Lotte à la croûte croquante et risotto aux artichauts à la crème de parmesan	16,00 €
Dos de jurel aux légumes marinés	13,00 €

VIANDES GRILLÉES

Burger extra de bœuf Angus grillé avec des oignons caramélisés, bacon et fromage cheddar	12,50 €
Porc ibérique grillé au fromage fumé et légumes grillés	18,00 €
Longe d'agneau au romarin, châtaignes et ail noir	22,00 €
Lingot de cochon de lait à la purée de truffes et réduction de porto	19,50 €
Filet de bœuf aux champignons, praliné aux noisettes, crème de fromage cabrales	22,00 €
Filet de veau grillé, ails et pommes de terre au style "pauvre"	21,00 €

MENU TAPAS

Fromage frais aux amandes avec tomates séchées et olives noires, salade de basilic, betterave et copeaux de jambon ibérique
Salade de merlu, avocat et émulsion de wasabi
Morue marinée au gingembre et à la cardamome et tapenade d'olives et de tomates séchées
Mini ommelettes de crevettes à la mayonnaise de soja
Croquant de petits calamars dans leur encre avec chutney de tomate
Sandwich au pastrami avec moutarde et cornichon
Coulant au chocolat sorbet à la mangue et fruit de la passion

25 € TVA compris

MENU RIZ

Maximum deux menus par table

Jambon ibérique et fromage manchego
Salade tiède de lotte et calamars à l'ail
Duo de croquettes de: bouillon au jambon ibérique et aux crevettes
Riz au choix
(riz con costra, riz aux légumes et côtes de porc, riz lapin et escargots, riz à banda et riz de mujol et seiches)
Tarte de Elche, glace de mantecado

29 € TVA compris

MENU LA TAULA

menu de plats individuels

Saumon mariné au gingembre et champignons shiitake sautés au soja et au sésame
Bombón de foie de canard avec pomme caramélisée, pain de seigle et chocolat
Suprême de morue avec sabayon de tomates, asperges vertes et vinaigrette aux olives
Epaule d'agneau désossée, purée de marrons et ail noir
Mousse chocolat au lait, croustillant aux noisettes et glace caramel

35 € TVA compris

Les menus sont servis par tables complètes
Les menus incluent les boissons : eau, bière ou soda, et café ou thé
Si vous avez besoin d'information sur la présence d'allergènes alimentaires dans le menu, demandez à notre personnel.