



Plat de bienvenue: Assortiment ibérique

Jambon ibérique

Lomo ibérique

Fromage à la truffe

Confiture épicée locale avec Pan Tumaca maison (pain à la tomate naturelle)

Entrées à partager (choix de 2)

Poulpe "à la Galicienne"

Assortiment de Croquetas (Jambon ibérique, poulet rôti, fromage bleu ou cèpes)

Aubergine caramélisée au miso

Piments frits

Patatas Bravas

Plat principal

Paella aux crevettes sèches

Fideua aux joues de porc braisées

Paella au bouillon avec merlu et calmar

Poulet au cury malaisien, riz à l'oignon caramélisé

Boeuf Stroganoff, riz

Ragoût de thon andalou, pommes de terre

Risotto aux champignons à l'Orzo (avec possibilité d'ajouter de la poitrine de porc ibérique)

Couscous au poulet et aux légumes, semoule

Dessert (au choix)

Gâteau au chocolat étagé (3 étages de meringue, mousse et ganache au chocolat)

Gâteau glacé à l'orange

Mousse au chocolat blanc et fruits rouges



Welcome platter

Iberico Cold meats premium platter with Jamon Iberico
Lomo Iberico
truffle cheese
local spicy jam and homemade Pan Tumaca (Bread with natural tomato)

Starters to share (choose 2)

Octopus "Galician Style"
Assorted Croquetas (Jamon iberico, roasted chicken, blue cheese or bolets)
Caramelised Eggplant den miso
Fried Pimientos de Padron
Patatas Bravas

Maincourse

Dry Shrimp Paella
Braised pork cheeks Fideua
Broth paella with Hake and calamari
Cape Malay Chicken Curry, Caramelized onion Rice
Beef Stroganoff, Rice
Andalusian Tuna stew, Potatoes
Orzo Mushroom Risotto (option to add Iberian pork belly)
Chicken and vegetables couscous, Semoule

Dessert (To choose)

Chocolate layered cake (3 etages de meringue, mousse et ganache au chocolat)
Orange glazed cake
Mousse au chocolat blanc avec fruits rouges