

Plat de bienvenue

Assortiment de charcuteries et fromages ibériques

Choisissez vos tapas (un choix par assortiment)

Assortiment 1

Gaspacho andalou

Mousse de pomme de terre au wasabi et noix croquantes

Mini tacos au houmous et paprika fumé

Totopo croustillant avec sauce et guacamole

Patate douce à la crème de truffe

Assortiment 2

Assortiment de Croquetas (poulet rôti, jambon ibérique, fromage bleu, champignons)

Patatas Bravas

Piments frits

Samosas au curry de poulet ou végétarien

Halloumi frit avec confiture aux piments épicés

Rouleaux de printemps végétariens

Assortiment 3

Calamars frits à l'ail et citron vert

Cazon en adobo (poisson frit mariné andalou)

Ceviche classique de Corvina

Merlu espagnol frit aux poivrons piquillos

Assortiment 4

Txistorra (saucisson fumé grillé du nord de l'Espagne)

Kebab de poulet en brochette

Aubergine caramélisée au miso avec du fromage de chèvre grillé

Pincho à la sobrasada, fromage grillé et miel

Pincho à l'échine de porc marinée, fromage et bacon

Assortiment 5

Pepito (sandwich au boeuf tendre avec confit d'ail et huile d'olive)

Mini tacos mexicain à la Cochinita Pibil (porc effiloché)

Mini tacos de steak tartare

Assortiment 6 – Dessert

Cake au chocolat (3 couches de meringue, mousse et ganache au chocolat)

gâteau glacé à l'orange

Mousse de fruits rouges

Assortiment 7 – Extra CHF 11.- par tapa (aucune limite)

Croqueta de crevettes à l'ail

Croqueta de bœuf « cecina de leon » au tartare de tomate

Croqueta à la truffe

Saint-Jacques au foie gras et miso blanc à la vanille

Brioche de foie gras au miso et gelée d'orange

Brochette de crevette et de lotte

Tartare de thon BAO

Poulpe à la galicienne

Welcome platter

Premium Iberico cold meats & cheeses platters

Choose your tapas (one choice per block)

Block 1

Gazpacho andaluz
Potato wasabi foam with crunchy nuts
Crunchy mini tacos with hummus, smoked paprika
Crunchy totopos with guacamole and salsa
Sweet potato truffle cream

Block 2

Assorted Croquetas (roasted chicken/jamon iberico/blue cheese/calamari/mushrooms)
Patatas Bravas
Pimientos de Padron
Cape Malay chicken or vegetarian curry samosas
Halloumi fries with spicy local pepperoncino jam
Crispy vegetarian spring rolls

Block 3

Light fried Calamari with lime aioli
Cazon en adobo (Andalusian marinated fried fish)
Corvina classic ceviche
Spanish fried hake with piquillo peppers

Block 4

Txistorra (grilled smoked sausage from the North of Spain)
Mini pincho moruno (kebab chicken skewer)
Caramelized eggplant denmiso
Pincho with sobrasada, grilled cheese and honey
Pincho with marinated porc, bacon and melted cheese

Block 5

Pepito (Tenderloin beef sandwich with garlic confit and olive oil)
Tacos with original Mexican Cochinita Pibil (pulled pork)
Mini Steak tartar taco

Block 6 – Dessert

Our chocolate cake (layers of chocolate mousse, meringue and ganache)
Glazed orange cake
Red fruits mousse

Block 7 – Extra CHF 11.- per tapa (no limitation)

Croquetas shrimp with aioli
Croquetas cecina de leon (cured beef) with tomato tartar
Croquetas truffle bolets
Scallops with foie gras and vanilla denmiso
Brioche, foie gras with miso and orange jelly
Shrimp and Monkfish skewer
Tuna tartar BAO
Octopus Galician style