

Dégustations de Pintxos :

J'aurai plaisir à vous préparer un menu Pintxos où les mots d'ordre sont simplicité, sublimation et recherche du produit.

N°1 en 5 services

3 froids - 1 chaud - 1 sucré

45€ / pers

N°2 en 6 services

3 froids - 2 chauds - 1 sucré

54€ / pers

N°3 en 7 services

3 froids - 3 chauds - 1 sucré

63€ / pers

Menu Pitchoun

Vient te le faire en cuisine
(Jusqu'à 12 ans)

25€ / pers

Origine de nos viandes: Cochon Espagne, Boeuf U.E.



MADELEINE

Aux clefs d'argent

PINTXOS - TAPAS - APÉRITIFS

DU 16 AU 21 JUILLET 2024



Les Assiettes

à partager à l'apéro :

Assiette de «Jamón Maskarada»	50g 13€	80g 17€
Assiette de «Jamón, Cabezada, Chorizo Maskarada»	Petite 15€	Grande 19€
Piment del Padrón à la fleur de sel		10€

Les Dintxos

Frío

Houmous de Pochas / Anchoa de Cantabrie & «Gilda»	9€
Œuf Mayo / thon rouge	9€
Piperade & chair de crabe	9€
Magret mi-cuit & mi fumé / petit pois	9€
Tartare de tomate confitado / truite fumée	9€



Les Dintxos

Calientes

Fideuà Txistorra y Pulpo	14€
Thon rouge y ensaladilla	16€
Papada / piquillos vierge de courgette	12€
Ris de veau ma version de l'Axoa	16€
Presa Maskarada maturée à partager sur les braises	40€/kg
Txuleta maturée de Boeuf à partager sur les braises	60€/kg

Les Postres

Les Fromages frais et affinés	Petite solo 10€ Grande à partager 14€
Baba au rhum	6€
"ChocoSui's" Maurice tu pousses le bouchon un peu trop loin "Diogo Vaz"	6€
Gâteau Basque cerise et crème c'est meilleur	6€
Framboises de Philippe comme en Suisse	6€

