

# TAPAS

## CÔTÉ VÉGÉ

**CRUNCHY FRITES 5**

**OLIVES MIXTES 3**

Marinade de piment, citron, ail et romarin.

**PAIN ROMAIN À L'AIL GRATINÉ  
AU PARMESAN 8**

Pain doré au beurre d'ail et gratiné au parmesan.

**PIMENTOS DE PADRÓN 7**

Poêlés et saupoudrés de fleur de sel.

**CHAMPIGNONS À L'AIL 8**

Poêlés et mijotés dans une sauce crémeuse.

**POMMES DE TERRE**

**CROUSTILLANTES 8**

Servies avec de la sauce aioli.

**BROCOLIS RÔTIS AU MISO 7**

Rehaussés par un beurre de miso et servis sur une purée de betterave.

## CÔTÉ TERRE

**CHORIZO CATALAN 10**

Chorizo ibérico poêlé et nappé d'un filet de miel de fleur d'oranger.

**TENDERS DE POULET ÉPICÉS 9**

Servis avec des cornichons et une sauce sriracha mayo.

**BROCHETTES DE POULET 10**

Marinées aux épices cajun et grillées. Servies avec une salade mixte.

## FROMAGE & CHARCUTERIE

**FROMAGE DE CHÈVRE PANÉ AUPANKO 9**

Sublimé d'une pointe de miel et servi avec sa purée de betterave.

**CAMEMBERT AU FOUR 9**

Thym, miel et noix.

**BRESAOLA 10**

Servi avec des cornichons, de l'huile d'olive citronnée et parmesan.

**CARPACCIO 9**

Servi avec ses câpres et parmesan.

**PLANCHE DE FROMAGE 20**

Fromage de chèvre, fromage de brebis, Roquefort, Comté, olives, radis, cornichons, tomates cerise.

**PLANCHE DE CHARCUTERIE 23**

Jambon serrano, prosciutto, saucisson sec, chorizo iberico, bresaola, coppa, olives, radis, cornichons, tomates cerise.

**PLANCHE CHARCUTERIE ET  
FROMAGE MIXTE 27**

Notre sélection complète, alliant charcuteries fines et fromages affinés, avec leurs garnitures.

## CÔTÉ MER

**ANCHOIS ET OLIVES 6**

Servis avec du pain grillé.

**CALAMARS À LA ROMAINE 9**

Servis avec une sauce aioli.

**GAMBAS AU BEURRE CHILI-LIME 14**

Servies avec du pain grillé.

**FRITURES DE SARDINES 10**

Légèrement citronnées et panées.

## METS

**ENTRECÔTE 25**

Grillée sur pierre de lave, servie avec une salade composée et des frites.  
Cuisson recommandée : saignante.

**MAGRET DE CANARD 26**

Poêlé, servi sur sa sauce au soja, miel et oranges, et des pommes de terre sautées.  
Cuisson recommandée : rosée.

**FILETS DE POULET 19**

Grillés, servis avec des tomates cerise, des pommes de terre sautées et sa sauce aux champignons.

**DEUX FILETS DE POISSON 23**

Bar ou daurade flambé(e), servi(e) avec un écrasé de pommes de terre aux herbes et une onctueuse sauce citronnée.

## DESSERTS

**MOELLEUX AU CHOCOLAT LÉGÈREMENT  
CHAUD ET SA GLACE À LA VANILLE. 8**

**CHEESECAKE, SAUCE SPÉCULOOS OU  
SAUCE AUX FRUITS ROUGES. 8**

**TARTE AU CITRON ET MERINGUE  
CARAMÉLISÉE. 8**

**PANNA COTTA MAISON AUX FRUITS  
ROUGES. 9**

**COUPE DE 3 BOULES DE GLACE (PARFUMS  
SELON LA SUGGESTION DU CHEF). 8**

## MENU ENFANT

**Burger** servi avec des frites ou **pâtes** enfant,  
accompagné d'un Capri-Sun 10.

# MIDI & SOIR

## PÂTES

**CARBONARA 14**

Crème, lardons, jaune d'oeuf et parmesan.

**ALFREDO WITH CHICKEN 15**

Émincés de poulet cuisinés dans une sauce crémeuse aux champignons.

**ARABIATA 13**

Sauce tomate légèrement piquante faite maison, et parmesan.

## SALADES

**SALADE CÉSAR 15**

Salade romaine avec sa sauce césar, accompagnée d'un filet de poulet en lamelles, des croûtons de pain à l'ail, et parmesan.

**SALADE EL PADRE 17**

Salade mixte assaisonnée d'une vinaigrette faite maison, accompagnée de crevettes poêlées et persillées, de tomates, d'arilles de grenade et d'avocat.

## BURGERS

**BURGER EL PADRE 16**

Steak frais, bacon, cheddar, tomate, salade, cornichons, sauce burger, oignons caramélisés. Servi avec des frites.

**BURGER POULET PANÉ MAISON 15**

Cornichons, cheddar, tomate, salade, oignon rouge, sauce blanche. Servi avec des frites.