



## MENU

### APÉRITIFS

<b>TIMBALE DE LÉGUMES ÉTUVÉS ET FROMAGE DE CHÈVRE</b>	9,00€
<b>ASSORTIMENT DE 8 CROQUETTES</b> (Viande, champignons, brandade de morue et crevettes rouges).	7,00 €
<b>MINI CANELONES ASSORTIES GRATINÉES AVEC BECHAMEL</b> (Champignons au fromage, viande, brandade de morue et foie de truffe).	6,00 €
<b>TWISTER AUX CREVETTES ET SAUCE ROMESCO</b> (6 unités)	7,00 €
<b>«TORPEDO» AUX CREVETTES ET SAUCE TERIYAKI</b> (6 unités)	7,00 €
<b>TEMPURE DE LÉGUMES À LA SAUCE DE SOJA</b>	6,00 €
<b>ASSORTIMENT DE SAMOSAS</b> (Oignon caramélisé aux noisettes et épinards aux crevettes)	6,00 €
<b>FOIE MICUIT</b> (Accompagné de pistaches et de confiture de tomates)	9,00 €
<b>ANCHOIS CANTABRIENS AVEC PAIN DE VERRE</b>	10,00€
<b>POMMES DE TERRE STYLE «EL TAST»</b>	6,00 €
<b>LACON GALICIEN AVEC PAIN EN VERRE</b>	10,00€

### PLAT PRINCIPAL

<b>SALADE DE LA SAISON "EL TAST"</b>	9,00€
<b>ASSORTIMENT DE SAUCISSES IBÉRIQUES</b>	14,00 €
<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	12,00 €
<b>ASSORTIMENT DE SAUCISSES IBÉRIQUES ET FROMAGES</b>	15,00 €
<b>JAMBON IBÉRIQUE</b>	15,00 €
<b>DEUX TARTARES DE SAUMON</b> (Fumé et mariné avec sauce avocat)	14,00 €
<b>CARPACCIO DE VEAU AU FROMAGE PARMESAN</b>	11,00 €

## VIANDES GRILÉE

SECRET IBÉRIQUE	12,00 €
HAMBURGUER «BLACK ANGUS»	11,00 €
SAUCISSE DE VALLS	9,00 €
CUISSE DE POULET	9,00 €
DEMI LAPIN	9,00 €
ENTRECÔTE	17,00 €
ENTRECOTE “BLACK ANGUS” AU GOÛT	20,00€
FILET DE VEAU	23,00 €
VIANDE D'AGNEAU	15,00 €
PIEDS DE PORC	15,00€

## PLATS CUISINÉS

JUTEUX DE VEAU AVEC SAUCE PEDRO XIMÉNEZ	<b>NOUVEAU</b>	16,00€
---	----------------	--------

## POISSON GRILÉE

SEICHE GRILLÉE	12,00 €
SAUMON GRILLÉ	15,00 €
THON GRILLÉ À L'HUILE D'AJONJOLI	12,00 €
FILETS DU PAGEL GRILLÉS	16,00 €
OCTOPE GRILLÉE À L'HUILE DE POIVRE	18,50 €

### RACCORDS:

CHIPS  
POMMES DE TERRE GRILLÉES  
ESCALIVADA (pivrons et aubergines)  
ASPERGES VERTES

## PAIN

<b>PAIN DE VERRE AVEC TOMATE</b>	2,50 €
<b>PAIN DE LA MAISON</b>	1,50 €

## DESSERTS

<b>ASSORTIMENT DE DESSERTS DE LA MAISON</b> (Profitez de la dégustation de desserts de notre chef, Tina) Minimum pour deux personnes, le prix est par personne.	<b>NOUVEAU</b>	6,00€
<b>MOUSSE AU CITRON SEMI FROID</b>		6,00 €
<b>JUS D'ORANGE NATUREL AVEC CRÈME GLACÉE À LA VANILLE</b>		5,00 €
<b>FRUITS NATURELS</b>		6,00 €
<b>SORBÈTE DE MOJITO / CITRON / MANDARINE</b>		5,00 €
<b>DIVERS CRÈME GLACÉE AUX TROIS BOULES</b>		5,00 €
<b>COULANT CHOCOLAT SUR CRÈME ANGLAISE</b>		5,00 €
<b>TIRAMISÚ STYLE «EL TAST»</b>	-FAIT À LA MAISON-	6,00 €
<b>DESSERT FROID DU JOUR</b>	-FAIT À LA MAISON-	5,00 €
<b>TRUFFES AU CHOCOLAT</b>		5,00 €
<b>GÂTEAU DE CAROTTE</b>	-FAIT À LA MAISON-	6,00 €
<b>CRÈP DU CHOCOLAT À LA CRÈME FRÂICHE</b>	-FAIT À LA MAISON-	5,00 €
<b>TATIN DE POMME AVEC GLACE AU NOIX DE COCO</b>		5,00 €
<b>"MUSIQUE" (fruits secs) AVEC LIQUEUR</b>		5,00 €