



MENU

APÉRITIFS

POMMES DE TERRE AVEC OEUF AU PLAT ET AUX COPEAUX DE FOIE	12,00 €
ASSORTIMENT DE 8 CROQUETTES (Viande, champignons, brandade de morue et crevettes rouges).	10,00 €
TWISTER AUX CREVETTES ET SAUCE ROMESCO (6 unités)	10,00 €
TEMPURE DE LÉGUMES À LA SAUCE DE SOJA	9,00 €
FOIE MICUIT (Accompagné de pistaches et de confiture de tomates)	12,00 €
ANCHOIS CANTABRIENS AVEC PAIN DE VERRE	12,00 €
POMMES DE TERRE STYLE «EL TAST»	9,00 €
LACON GALICIEN AVEC PAIN EN VERRE	12,00 €

PLAT PRINCIPAL

AUBERGINES AU FOUR FARCIES AUX LEGUMES	10,00 €
LEGUMES GRILLES	13,00 €
SALADE DE LA SAISON "EL TAST"	10,00 €
ASSORTIMENT DE SAUCISSES IBÉRIQUES	16,00 €
ASSORTIMENT DE FROMAGES	14,00 €
JAMBON IBÉRIQUE	16,00 €
DEUX TARTARES DE SAUMON (Fumé et mariné avec sauce avocat)	16,00 €
TARTARE DE THON A L'AVOCAT	14,00 €
CARPACCIO DE VEAU AU FROMAGE PARMESAN	13,00 €



VIANDES GRILÉE

SECRET IBÉRIQUE	14,00 €
HAMBURGUER «BLACK ANGUS»	13,00 €
ENTRECÔTE	18,00 €
ENTRECOTE "BLACK ANGUS" AU GOÛT	21,00€
FILET DE VEAU	24,00 €
VIANDE D'AGNEAU	18,00 €
TOFU BURGUER	13,00 €

PLATS CUISINÉS

JUTEUX DE VEAU AVEC SAUCE PEDRO XIMÉNEZ	17,00 €
COTES DE PORC AU FOUR AU MIEL DE THYM	15,00 €
CONFIT DE CANARD AUX POMMES	14,00 €
GRATIN DE MORUE AUX "ALIOLI"	15,00 €

POISSON GRILÉE

SEICHE GRILLÉE	16,00 €
SAUMON GRILLÉ	17,00 €
THON GRILLÉ À L'HUILE D'AJONJOLI	16,00 €
OCTOPE GRILLÉE À L'HUILE DE POIVRE	20,00 €

PAIN

PAIN DE VERRE AVEC TOMATE	3,00 €
PAIN DE LA MAISON	2,00 €



DESSERTS

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