Dos almas

BISTRO & BAR
PARIS

Dos Almas se réinvente autour d'une cuisine française revisitée, nourrie par les racines espagnoles de notre chef. Des classiques français réinterprétés au fil des saisons, entre tradition française, inspirations ibériques et envie de créer autrement.

« Reflet de notre personnalité, cette carte est une fusion entre la générosité espagnole et l'élégance à la française ! »

Borja de Diego, Chef Exécutif

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Prices are net in euros, including taxes and service.*
Liste des allergènes sur demande - *List of allergens available upon request.*
Faites-vous plaisir avec vos points MeliaRewards, échangez-les contre une boisson ou un repas de notre menu - 250 points = 1 €
Treat yourself with your MeliáRewards points and redeem them for a drink or a meal from our menu. 250 points = 1€

POUR COMMENCER
TO SHARE

Pâté en croûte d'Olivier Brosset
mesclun à la moutarde à l'ancienne

Olivier Brosset's pâté en croûte
Mixed salad with wholegrain mustard

12

Jambon ibérique, pan tumaca

Iberian ham, pan tumaca

28

Croquetas à la truffe
Truffle croquetas

14

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Prices are net in euros, including taxes and service.*
Liste des allergènes sur demande - *List of allergens available upon request.*

ENTRÉES - STARTERS

Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux, beurre blanc au cava — 22
Scallops, braised leeks, cava beurre blanc

Velouté de courge butternut & châtaignes, copeaux de Manchego, chips de jambon ibérique — 15
Butternut squash & chestnut soup, Manchego shavings, Iberian ham crisps

Truite des Hauts-de-France fumée maison, carpaccio de betteraves, crème à l'aneth et au raifort — 18
House-smoked trout from Hauts-de-France, beetroot carpaccio, dill and horseradish cream

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Prices are net in euros, including taxes and service.*
Liste des allergènes sur demande - *List of allergens available upon request.*

PLATS - MAIN COURSES

BŒUF – *BEEF* 36
Châteaubriand de bœuf, sauce au poivre, frites maison et pimientos de Padrón
Beef Chateaubriand, peppercorn sauce, homemade fries and Padrón peppers
Supplément escalope de foie gras 10 € – *Foie gras escalope supplement 10 €*

LOTTE – *MONKFISH* 34
Médaillon de lotte, haricots tarbais crémeux, échalotes au vin rouge
Monkfish medallion, creamy tarbais beans, red wine shallots

LA SUGGESTION DU CHEF – *THE CHEF'S SUGGESTION* 30
Chaque soir, notre chef vous propose l'un de ses plats signatures
Every evening, our chef presents one of his signature dishes

PÂTES – *PASTA* 26
Coquillettes à la truffe, champignons du moment, tuile de Parmesan
Truffle coquillettes, seasonal mushrooms, Parmesan tuile
Supplément jambon de Paris 5 € – *Paris's ham supplement 5 €*

8

Accompagnements - *Sides* :
Frites maison – *Homemade fries*
Haricots verts – *Green beans*
Pimientos de Padrón - Padrón peppers
Salade verte – *Green salad*

DESSERTS

Sablé aux pommes, glace au caramel beurre salé 12
Apple shortbread, salted butter caramel ice cream

Tarta de queso, glace au spéculoos 12
Basque cheesecake, speculoos ice cream

Crème brûlée au chocolat 12
Chocolate crème brûlée

Assiette de fromages affinés 14
Selection of matured cheeses

Sainte-Maure-de-Touraine, Comté, Brie de Meaux, Roquefort

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Prices are net in euros, including taxes and service.*
Liste des allergènes sur demande - *List of allergens available upon request.*