

ENTRÉES

Soupe à l'oignon de Roscoff, croutons de mozzarella et œuf parfait	20
Salade tiède de fromage de Tetilla fumé, fruits secs, chips de Cecina de Leon	25
Boudin noir de Burgos Croustillant, champignons de saison sautés, crème de cèleri	22
Foie Gras mi-cuit, brioche perdue, oignon confits et pommes rôties	29
Chou au Saumon fumé maison, crème à l'aneth et raifort, œufs de truite	25

PLATS

SAUMON

Pavé de Saumon fumé, beurre blanc au caviar, raviolis de crevettes et ciboulette	39
--	----

PLUMA

Pluma de Porc Ibérique plancha, houmous d'haricots tarbais au chorizo et safran, choux de Bruxelles sautés	35
--	----

LOTTE

Queue de Lotte cuite à basse température, moules et coques marinière, betterave, huile de persil	32
--	----

FILET DE BOEUF ROSSINI

Filet de bœuf de Galice, escalope de foie gras frais, purée de butternut, réduction de son jus et mini légumes glacés	41
---	----

CANARD

Magret de Canard Maison Lafitte, gratin de patate douce, champignons sautés, sauce au thym	33
--	----

POULPE

Poulpe à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et paprika fumé, sauce vierge de légumes	36
---	----

RISOTTO

Risotto à la truffe, cèpes et morilles, œuf poché, tuile de parmesan	31
--	----

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

Boya de Diego

DESSERTS

Profiteroles, crème pâtissière à la vanille, crème glacée noisette, chocolat chaud	11
Coulant au Turrón de Jijona AOP, sorbet poire et coing	11
Pomme Caramélisée Tatin, glace confiture de lait	11
Croffle au beurre de Poitou Charentes et glace Pain d'Epices	11
Cheesecake Basque aux fruits rouges	11

MENUS

Suggestions du Chef

ENTREE	14
PLAT	27
DESSERT	11

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 A 14H30

MENU DECOUVERTE

EN 4 ETAPES + un verre de vin pour l'ensemble des convives (à partir de 2 personnes)	99
--	----

TOUS LES SOIRS DE 19H A 22H30

A PARTAGER

De 12.00 à 22.30 h

Croquetas	13
Patatas bravas	13
Calamars en tempura	17
Tortilla espagnole	11
Planche de charcuterie et de fromage	22
Gambas à l'ail	19
Sélection de fromages espagnols	13
Jambon Ibérique de Bellota	38
Pimientos del padron	10
Anchois de Cantabria	10



Prix nets en euros, taxes et service compris.

Faites-vous plaisir avec vos points MeliaRewards, échangez-les contre une boisson ou un repas de notre menu. 250 points = 1 €