

LOS
TWO
SENTIDOS

Cuisine libre de Fritures
Service de Pain 1'20
IGIC INCLUS



& TARTINEZ
& SAVOUREZ

- FOIE GRAS MI-CUIT CARAMÉLISÉ
POIRES AU MUSCAT ET
PAIN D'ÉPICES MAISON 12'50€
- TAPENADE DE TOMATES
SÉCHÉES 4'00€
- BABA GANUSH (PATÉ
D'AUBERGINES RÔTIES) 4'00€
- HOUMMOUS D'AVOCAT,
OIGNONS ROUGES, TOMATE
ET CORIANDRE 6'00€

DU
JARDIN
À LA
TABLE

- SALADE VEGETALE INCA STYLE (TOMATES, ASPERGES SAUVAGES, CÉLERI
BROCOLI, SPAGHETTI DE CONCOMBRE, VINAIGRETTE INCA) 8'60€
- SALADE DE BLÉ TENDRE AVEC MANGUES ET VINAIGRETTE DE
GINGEMBRE (BLÉ TENDRE, MANGUE, RADIS, BROCOLI, PURÉ
DE BETTERAVE) 8'60€
- SALADE TIÈDE DE CAILLES ET BOURGEONS DE TUDELA À L'HUILE
DE PISTACHES 10'60€

Fraicheur à l'état pur

CEVICHE DE BAR AU LAIT DE TIGRE,
OIGNONS ROUGES, CORIANDRE ET
PATATES DOUCES ORANGES 14'00€

CARPACCIO DE GAMBAS SAUVAGES ET
COPEAUX DE FOIE 14'00€

PIÈCE DE SAUMON A BAISSÉ TEMPÉRATURE,
GEL D'ORANGE, CAVIAR DE WASABI
ET MAYONNAISE DE WASABI 12'90€

TARTARE DE SAUMON NIKKEI MARINÉ AU
PONZU SUR SPAGHETTI DE CONCOMBRE,
GRANITÉ PICANTE ET ALGUES FRITES À
L'HUILE DE SÉSAME 14'00€

STEACK TARTARE ET CRUNCHY DE
PARMESAN, TOMATES SÉCHÉES,
ÉCHALOTES, PIGNONS, TUILES DE
PARMESAN ET MOUTARDE À L'ANCIENNE
9'80€

Ouvrir les sens...

CHUPA CHUPS DE FROMAGE FRAIS
ENROBÉS DE PISTACHES ET MAÏS
GRILLÉS AVEC UN COEUR DE GOYAVE
6'00€

RAVIOLI DE MELON AU FROMAGE
BLEU, RAISINS SECS, NOIX, MAÏS GRILLÉ
ET HUILE DE ROQUETTE 6'00€

TABOULÉ AVEC BROCHETTES DE
FROMAGE FRAIS ET CHIPS DE
LÉGUMES 6'80€

TARTELETTE DU CHEF
6'90€

TACOS CRÉATIVES LOS 5 SENTIDOS
(DEMANDER AU SERVEUR)
3 UNITÉS 12'00€



LES FLORESSES

LA VISTOSA
(RATATOUILLE, JAMÓN
IBERICO ET TUILES DE
PARMESAN) 7'20€

LA OLOROSA (BRIE,
FIGUES ET MIEL NOIR)
7'20€

LA VEGETAL (PESTO,
LÉGUMES SAUTÉS
CHAMPIGNONS SHITAKE,
MOZZARELLE ET
ROQUETTE) 7'60€

LES SAVEURS
DE L'ESPAGNE

PLANCHE DE FROMAGES
CANARIENS 100%
ARTISANS 16'00€

JAMÓN SELECCIÓN DE
RECEBO, GUIJUELO
"SIMÓN MARTIN" (CASI
BELLOTA) 12'00€

MA MÈRE
ET
SES
SECRETS

PAIN DE PORCS IBERIQUES
7'00€

QUICHE LORRAINE ET
SALADE FRAICHE
(LARDONS, OIGNONS,
GRUYÈRE) 6'90€

OEUFS BROUILLÉS AUX LENTILLES,
TOMATES SÉCHÉES ET
FROMAGE DE CHÈVRE 9'60€

RATATOUILLE
AUBERGINE, POIVRONS,
OIGNONS, AIL, TOMATE,
COURGETTE 5'00€



Naviguer sur les mers

CABILLAUD CONFIT SUR SAUCE TOMATE MAISON Y LACTONAISE
D'AIL GRILLÉ 12'90€

THON ROUGE SUR HOUMMOUS FUMÉ, SAUCE D'HÛÎTRE À
L'ORANGE ET CRUNCHY DE POIREAU 15'80€

QUEUE DE LOTE SUR COCA DE PAPRIKA, CÂPRES, TOMATES
CONCASSÉES ET NOISETTES 14'70€



SECRETO IBÉRICO AVEC PATATES AU
FOUR ET SAUCE DE MOUTARDE
ANCIENNE AU PEDRO XIMÉNEZ 13'50€

JOUES DE BOEUF AU VIN ROUGE
AVEC PURÉ DE BULBE DE CÉLERI
ET ASPERGES SAUVAGES 16'00€

MALAI KOFTA ET SES FAUSSES
FRITES, RAIHA DE GRENADE
(VIANDE DE BOEUF HACHÉE AVEC
CORIANDRE, GINGEMBRE ET 3 TYPES
DE CURRY) 12'90€

La Touche Final

AUTHENTIQUE MOUSSE AU CHOCOLATE
3'90€

LEMON PIE 3'90€

CRÈME BRÛLÉE AUX FRUITS DE LA
PASSION 3'75€

FEUILLETÉ À LA POMME CHAUD,
GLACE VANILLE ET CANNELLE 4'50€

COOKIE AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT, GLACE À LA VANILLE ET
TOFFEE 4'50€

CANÉLÉ DE BURDEAUX ET CHANTILLY
MAISON 4'50€

SORBET DE MOJITO MAISON 4'50€

CAFÉ GOURMAND 5'00€

