

PASSARREL

JOURNÉES CATALANES

JEUDI 16 - VENDREDI 17 - SAMEDI 18 JUILLET

UNIQUEMENT LES SOIRS

LES CROQUETTES

Bleu

Chipirons & encre de seiche

Chorizo

Cèpes

Gambas Carabiñeros x5 **9,9**

Mixte x8 (2 de chaque) **19,5**

PLANCHE & CHARCUT'

La Planche Ibérique **26,9**

Assortiment de charcuterie Ibérique
(Serrano, chorizo, saucisson,
épaule Ibérique & manchego)
& Pan Tomato

Pan Con Tomato **4,9**

Bellota (80grs) **15,9**

Manchego (80grs) **9,9**

À PARTAGER

Artichauts snackés **14,9**

Effiloché de burrata & bellota

Gravlax de filet de boeuf **13,9**

Sur brioche, guacamole
& vinaigrette à l'asiatique

Houmous de pois chiche à la **9,9**

cacahuète

Croquante de légumes & pickles

Tenders de poulet **10,9**

& sauce cheddar

Légumes façon escalivade **9,9**

Tentacule de Poulpe **16,9**

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
& fumet crustacés-homard

Tataki de thon rouge **15,9**

Mousseline de légumes, abricots rôtis au
romarin, & vinaigrette à l'asiatique

Gambas en persillade **15,9**

Galette de riz croustillante,
creamcheese & pickles de moutarde

Tataki de boeuf **13,9**

Mousseline de légumes
& vinaigrette à l'asiatique

Patatas Bravas **7,9**

Petite faim

Grande faim **9,9**

LES DOUCEURS

Soupe d'Abricots de Thuir **10**

& glace vanille

Le Ganache au Chocolat **10**

Ganache au chocolat, crème anglaise
glace caramel au beurre salé
& caramel au beurre salé

Pêche Melba du Bistrot **10**

Pêches de Thuir rôties au miel, pécan
torréfiée, glace vanille, glace au lait de
montagne & chantilly

Panna Cotta infusée vanille **10**

& coulis du moment