Borriquito Loco

borriquitoloco_

Pan con tomate 3€

LES INCONTOURNABLES 5€

Patatas bravas
Sauce bravas : tomate, poivron,oignon, épices

Oeufs mimosa paprika & safran
Rouille montée et piquillos confits

Tortilla de patatas
Omelette traditionnelle espagnole, aïoli

À LA PLANCHA

Émincé de magret de canard 10 PLAT 19
Confit d'oignon

Pièce de bœuf émincée 9 PLAT 19
Confit d'oignon

Pluma de porc ibérique 8 PLAT 17
Sauce barbecue maison

Pavé d'aiguillettes de canard MAISON SAMARAN 9
Sauce figue, cidre

Amande de mer 9
Persillade aux poivrons grillés

BEIGNETS & GRATINÉS

Cassolette de ravioles gratinées 10
Truffe, burrata, crème de parmesan

Croquetas de jambon 7
À la béchamel

Croquetas de bacalhau 7
Morue à la béchamel

Calamars à la romaine maison 7

LA CRÈME DES FROMAGES

Manchego 7
Confiture de cerise noire

Camembert au lait cru rôti (150 gr) 9
Confiture de cerise noire, brunoise de légumes

Burrata crémeuse 9
Glace aux poivrons et piment d'Espelette, réduction balsamique

POUR LES VEGGIES (MAIS PAS QUE...) :

LE COIN DES COPAINS

Maison GARCIA

Jambon d'Aragon - 14 mois d'affinage 9

Tabla de charcuterie (2/3 pers) 24

SÉLECTION DU CHEF

Nems de confit de canard et champignon 9
Sauce bordelaise MAISON SAMARAN

Encornet farcis à la soubressade 9
Crème de bisque de homard

Croustillant de poulet MAISON SAMARAN 8
Sauce katsu

Croq' raclette, pain brioché 8
Crème de raclette, oignon confit chipotle, jambon

Pimientos del padrón 7

Cœurs d'artichaut marinés 6
Graines de fenouil, oignon, tomate, olive noire, ail, persil

Tataki de bœuf 9
Basilic, parmesan, roquette

Formules au choix
voir au dos de cette carte

TAPASSERIES SUCRÉES 5€

Délice aux deux chocolats
Ganache au chocolat noir et chocolat lacté

Mœlleux au chocolat
Glace vanille

Brioche perdue cœur abricot
Glace vanille

Cheesecake vanille *uniquement en fin de semaine*
Glaçage framboise et zeste de citron vert

Crème catalane 3€

NOS TAPAS, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISONS

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

Borriquito Loco

borriquitoloco_

LES FORMULES

20 €
par pers

ASSORTIMENT DE TAPAS

sélectionnées par le chef

Charcuterie ibérique, croquetas, grillades, fritures...

30 €
par pers

UN PICHET DE 1L DE SANGRIA OU BIÈRE

pour 4 personnes (25cl par personne)

ASSORTIMENT DE TAPAS

sélectionnées par le chef

---

1 BOUTEILLE DE VIN ROUGE

AOP Corbières – PEYRES NOBLES

pour 3 personnes (25cl par personne)

ENTREMET DU CHEF ou **SHOOTER**

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

NOS TAPAS, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISONS