



TRAITEUR
Boucherie - charcuterie
Depuis 1948



LA CARTE DES TAPAS

Tapas pour soirée, cocktail dînatoire, apéritif espagnol

PRIX AU KG

- . **Jambon ibérique de bellota, cebo, recebo**
Découpe à la main sur os ou tranché machine sur ardoise (pain grillé et tomates)
- . **Tabla de charcuteries ibérique de bellota**
Chorizo ibérique de bellota, saucisson ibérique de bellota, lomo ibérique de bellota (pain grillé et tomates)
- . **Tabla de charcuteries serrana de Salamanca**
Chorizo extra cular, saucisson extra cular coppa de Salamanca, lomo de réserve de Salamanca, jambon cerano grande réserve 24 mois de Salamanca (pain grillé et tomates)
- . **Tortilla espagnole**
la célèbre omelette aux pommes de terre typique
- . **Chorizo au cidre des Asturies (chaud)**
Chorizo fumé poché dans du cidre brut
- . **Paëlla (chaud)**
- . **Viande ibérique à la plancha sauce chimichurry**
Presa, punta de lomo, largarto, secreto, secreto, pluma sauté à la plancha, sauce chimichurri
- . **Patatas bravas**
Cubes de pommes de terres frites sauce brava relevée ou aioli (typique d'Espagne)
- . **Croquettes de jambon ibérique, morcilla (boudin noir), de Bacalao (cabillaud)**
- . **Morcilla au chorizo pané et frit, purée de pomme**
- . **Calamar à l'encre ou persillé en caquelon**
- . **Toast de jambon ibérique et tumaca**
- . **Gambas a la plancha persillés cuit devant le client**
- . **Arroz con setas y jamon**
Rizotto au cèpes et jambon ibérique à faire devant le client
- . **Arroz con gambas y chorizo**
Rizotto de crevettes et chorizo
- . **Arroz con alcachofas, tomate y lomo o chorizo**
Rizotto d'artichaud et tomate, julienne de lomo ou chorizo
- . **Légumes croquants sautés au jambon ibérique**
- . **Albondigas cocidas**
Boulettes de viande sauce tomate et poivrons
- . **Bunuelos de bacalao**
Beignet de cabillaud
- . **Bomba de carne**
Boulettes de pomme de terre farcies de viande hachée

PRIX A L'UNITÉ

- 1,15 € . **Tosta au sardinillas et chorizo**
Croûton garni de fromage de brebis frais, citron, oignon, chorizo frit et sardinillas de Galice
- 1,15 € . **Montadito de boudin noir ibérique façon chorizo, fromage de chèvre et confit d'oignons**
Croûton garni d'un boudin noir fait à base de foie de porc ibérique légèrement mariné comme un chorizo surmonté d'un fromage de chèvre gratiné et de confit d'oignons au vinaigre de Xérès
- 1,15 € . **Toast de Soubressade de Majorque chaude aux amandes et miel**
Croûton garni d'une pâte de chorizo typique des îles baléares, gratiné avec des amandes et du miel
- 1,15 € . **Fromage pur brebis au lait cru**
Fromage artisanal fait à base de lait cru de brebis Merinos dans le Nord de l'Andalousie
- 1,20 € . **Verrine de gazpacho andalou**
Soupe froide de tomate, poivrons et concombre
- 1,15 € . **Tosta de tomate en escabèche et moules de galice**
Toast de baguette grillé à l'huile d'olive + brunoise de tomates assaisonnée avec l'escabèche de moules + moules + déco
- 1,60 € . **Verrine de poulpe à la Gallega**
Spécialité de galice à base de pomme de terre, poulpe, huile d'olive, paprika doux
- 1,15 € . **Tosta de cecina de Léon mariné à l'huile d'olive et fromage de brebis (ou en cuillère en carpaccio)**
Baguette grillée avec bœuf fumé et séchée marinée à l'huile d'olive, copeaux de fromage pur brebis vieux
- 1,60 € . **Verrine d'ajo blanco**
Rizotto au cèpes et jambon ibérique à faire devant le client
- 1,60 € . **Verrine de salmolejo**
Spécialité de Cordoba à base de tomate œuf dur haché et julienne de Serrano
- 2,25 € . **Mini hamburger**
Bœuf-chorizo ibérique croustillant



Tél : +33 (0)3 20 31 24 57
86, rue du Général de Gaulle
59110 LA MADELEINE