

Des Entrées

		Demi portion	Assiette
Jambon cru ibérique (100g) Avec du pain grille et de la tomate			18,00
Carpaccio de Boeuf Black-Angus			15,00
Croquettes de cerf avec boletus (4/8 ud)	 	10,00	19,00
Croquettes de queue de taureau (4/8 ud.)	 	10,00	19,00
Anchois du Cantabrique (2/4 ud.)	 	6,00	12,00
Crevette avec de l'ail [<i>Gambas ajillo</i>]			12,00
Calamar grillé à la plancha			17,00
Poulpe à la galicienne [<i>Pulpo</i>]		9,00	18,00
Artichauts grillés avec foie gras (en saison) [<i>Alcachofas</i>]			13,00
Oeufs brouillés avec saucisse d'oignon et fèves baby [<i>Revuelto habitas</i>]			10,00
Oeufs ou plat cru ibérique [<i>Huevos ibéricos</i>]	 		10,00
Oeufs ou plat foie gras mi-cuit [<i>Huevos foie</i>]	 		12,00
Provolone au four			7,50
Paquet de fromage de chèvre et miel [<i>Paquetito</i>]	 		4,00
"Coca de dacsá" (Galette de maïs) (Avec de la tomate, du ton, de l'oeuf dur et des anchois du Cantabrique)	  		5,00
Toast de foie mi-cuit de la maison (Du pain de fruits d'agriflure écologique, du foie gras et de la confiture de violette)	  		6,00
Pain de romarin et tomate avec de la sardine fumée	 		5,00

Pain à la tomate et aioli

3,00 €








Service de pain

1,50 €

Salades

- 10,50 **Salade au fromage de chèvre** [Queso]  
(Laitue, poire, fromage de chèvre, noir, assaisonnement et miel)
- 13,00 **De ton salé** [Ventresca] 
(Tomate, ton salé, oignon tendre, câpres et huile d'olive virge extra)
- 13,00 **Salade La Taula**  
(Laitue foie gras mi-cuit, raisins, pignons, ibérique de bellota, balsamique de brandy)
- 15,00 **Salade de caille** 
(Laitue, carotte, caille, oignon caramélisé, mousse de canard et oeufs de caille) [Codorniz]

Des Viandes

- 22,00 **Filet de veau au foie gras avec des champignons une réduction de vin (PX)**  
- 22,00 **Filet de veau à l'orange avec du fromage de chèvre** 
- 18,00 **Des joues de porc ibériques avec un soupçon de miel** [Carrilleras]  
- 20,00 **Entrecôte**
- 19,00 **Queue de taureau** [Rabo]  

Du riz

Minimum 2 pers.

- 16,00 **"Paella valenciana"**
- 20,00 **Riz de confit de canard, avec des champignons et du foie gras cru**  
- 17,00 **Riz avec "costra"** 
(avec des œufs battus)
- 17,50 **Riz du "senyoret"**  
(les fruits de mer sont épluchés) 
- 15,00 **Riz noir avec des calamars et des ails tendres**   
- 18,00 **Riz moelleux avec des seiches et des crevettes** [Meloso]   

Des Poissons

- 20,00 **Confit de morue avec des crevettes, l'ail et les asperges jeun** [Bacalao]  
- 19,50 **Calamar grillé avec de la garniture** 
- 19,00 **Sole La Taula** [Lenguado]  
Gratinée au four et sans arêtes
- 19,50 **Saumon de Norvège sur la "plancha"** avec ses petits légumes de saison 

Si on veut notre **COULANT du CHOCOLAT** Commandez-le à l'avance... Il a besoin de **20 min.**

TVA compromise

Si vous plaît, si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, en vous demandez d'informer notre personnel.
Merci