

## Dégustations de Pintxos:



J'aurai plaisir à vous préparer un menu pintxos où les mots d'ordre sont simplicité, sublimation et recherche du produit.

### N°1 en 5 services

3 froids - 1 chaud - 1 sucré  
*fromages en supplément*

39 € / pers

7 €

### N°2 en 6 services

3 froids - 2 chauds - 1 sucré  
*fromages en supplément*

48 € / pers

7 €

### N°3 en 8 services

4 froids - 3 chauds - 1 sucré  
*fromages en supplément*

68 € / pers

7 €

### Les Pitchouns

Viens nous voir dans la cuisine  
et nous ferons ton menu ensemble  
(jusqu'à 12 ans)

18 € / pers

Origine de nos viandes: Cochon Espagne, Boeuf U. E

# La Bodega des Clefs d'Argent\*



*Eugénie & Christophe*  
Dupouy

## Les Assiettes à partager à l'apéro :



Assiette de "Jamón Maskarada"	50g - 10 €	80g 14 €
Assiette de "Jamón, Cabezada, Chorizo Maskarada"	Petite 12 €	Grande 16 €
Piment del Padrón à la fleur de sel	8 €	

## Les Pintxos fríos :



	Tapas
Pastèque grillée / caillé de chèvre, huile de basilic	7 €
Chair de tourteau & oeuf mimosa	8 €
Tomate plurielle / sardine brûlée "y pan con tomate"	7 €
Homard bleu "Version Piémontaise"	9 €
Crème glacée de petit pois / ricotta de bufflonne & pickles	7 €
Crevettes "Moruno" rhubarbe pepsé de framboise / harissa	8 €
Truite de Banka fumage herbacée / Ziste	8 €

## Les Pintxos calientes :



	Tapas
"Txistorra y pimienta rojo" / oeuf confit	10 €
Homard bleu / papada et maïs	15 €
Thon rouge de St Jean / piperade	12 €
Riz Bomba / palourdes	12 €
Crevettes King Prawns "garbansos con chorizo"	16 €
Presa sur les braises / piment del padrón & tomate confite	14 €
Boeuf de Galice / confiture d'échalote au vin rouge	15 €

## Les postres :



	Petit	Grand
Les Fromages frais et affinés (à partager)	8 €	12 €
Abricot / yaourt vanillée et gingembre	6 €	
Yaourt allégé mais pas en chocolat "Diogo Vaz"	6 €	
Pêche et Sangria Blanche	6 €	
Framboises version d'un vacherin	6 €	