

Bellota-Bellota®

Le meilleur de la gastronomie ibérique



Retrouvez notre univers de produits d'exception

www.bellota-bellota.com



TAPAS À PARTAGER

Tapas de la terre

Lomo <i>Le goûter c'est l'adopter</i>		
Fayet <i>L'addictif fayet catalan</i>		
Chorizo <i>La plus famous des charcuteries</i>		2 tapas de la terre 10,00 €
Lomito <i>Une charcuterie d'exception</i>		
Cecina <i>Du jambon mais sans cochon</i>		3 tapas de la terre 15,00 €
Manchego semi-curado <i>Incontournable</i>		
Manchego curado <i>Pour corser un peu les choses</i>		

Tapas du jardin

Cocktail d'olives <i>Ça croque !</i>		
Coeur d'artichauts <i>Crazy in love</i>		
Mini poivrons farcis au thon <i>Tout rond, tout bon</i>		1 tapas du jardin 5,00 €
Pimientos del padrón <i>Été espagnol</i>		

Tapas de la mer

Anchois de cantabrie <i>C'est dans la boîte !</i>		14,50 €
Anchois fumés <i>Dodus à souhait</i>		14,50 €
Boquerones <i>Délicieusement uniques</i>		11,00 €
Duo de tarama <i>Ahurissant</i>		9,00 €
Oeufs de saumon sauvage <i>Une bonne rasade de saveurs iodées</i>		14,00 €
Saumon fumé prestige <i>On se paye une bonne tranche ?</i>		12,00 €
Anguille fumée <i>Extraordinaire</i>		15,00 €

PLANCHES À PARTAGER

À la découverte de Bellota-Bellota® | 25,00 €

Lomo, lomo, chorizo, fayet catalan, jambon Serrano de Trevelez, manchego, olives, artichauts.

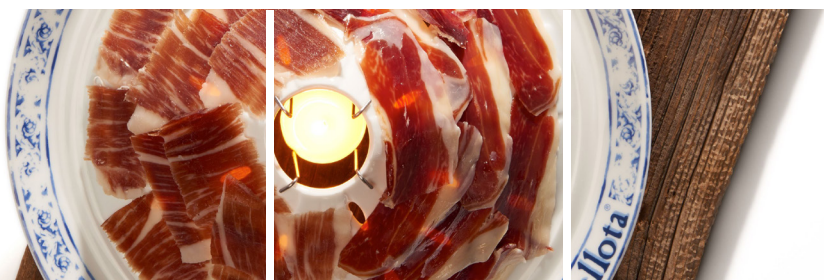
Entre terre et mer | 39,00 €

lomo, jambon ibérico de campo, chorizo, tartare de saumon fumé, tarama, oeufs de saumon sauvage, blinis.

Retour de pêche | 49,90 €

Tartare de saumon fumé, tarama, oeufs de saumon sauvage, marlin fumé, anguille fumée, blinis et crème fraîche.

VOLCANS DE JAMBON



Des assiettes en forme de volcan pour sublimer le meilleur de Bellota-Bellota®. Tous les volcans sont accompagnés de pain et d'écrasé de tomates maison.

Jambon Bellota-Bellota® Grande Réserve



Cochon ibérique

Classique Medium

39,00 € | 22,00 €

Le roi des jambons, une explosion aromatique

Paleta Bellota-Bellota® Grande Réserve



Cochon ibérique

Classique Medium

29,00 € | 16,00 €

La patte avant du cochon ibérique, fondante et savoureuse

Jeu de pattes Bellota-Bellota® Grande Réserve



Cochon ibérique

Classique Medium

35,00 € | 19,00 €

Duo de jambon et paleta Bellota-Bellota®

PLATS

Best of pasta | 16,40 €

délicieuses coquillettes à la truffe, cubes de paleta ibérique cuite, manchego râpé

Cho-riso-tto | 10,00 €

risotto fabuleusement crémeux, pépites de chorizo ibérique, pétales de manchego

Carpaccio de pulpo | 12,90 €

poulpe, huile d'olive, zeste de citron, salade

Monsieur est une truffe | 10,90 €

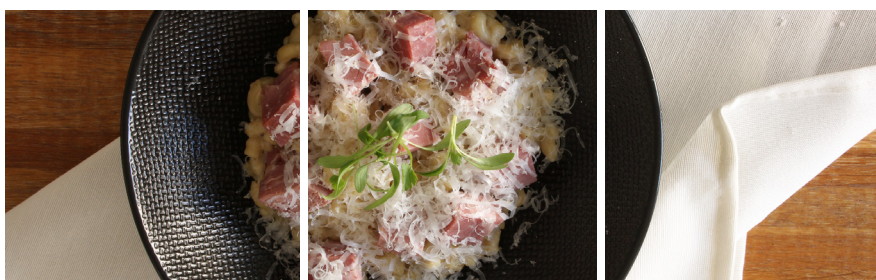
croque-monsieur au surprenant manchego à la truffe, paleta ibérique cuite, salade

Ciabattina | 9,90 €

pain ciabatta, sublime Cecina di Leon, crème d'artichaut, pétales de tomates séchées et confites, lamelles de manchego, roquette

Tartine moi si tu peux | à partir de 9,90 €

tartine du moment, riche en saveurs pour vous emmener au septième ciel



Bella pluma | 24,00 €

époustouflante pluma de cochon ibérique saisie à la plancha

Accompagnement au choix : écrasé de pomme de terre ou pimientos de Padrón

The beef | 24,00 €

rumsteak de boeuf mûré 30 jours, saisi à la plancha

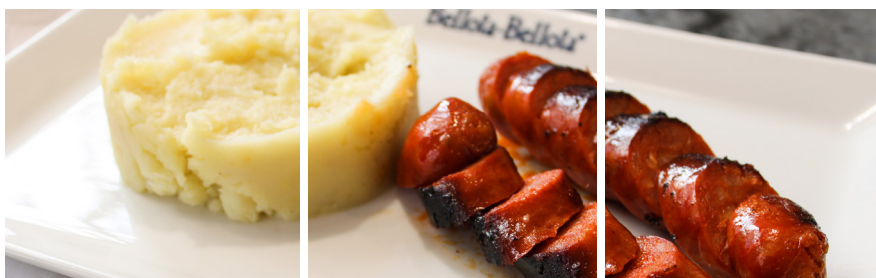
Accompagnement au choix : risotto aux pleurotes ou aux pépites de chorizo

Just a little bit spicy | 24,00 €

ribs de cochon ibérique saisis à la plancha et caramélisés à la gelée de piment d'Espelette, écrasé de pommes de terre

Grilled chorizo | 24,00 €

chorizo grillé à la plancha, écrasé de pomme de terre



SALADES ET SOUPE FROIDE

Fresh gazpacho | 6,50 €

légumes frais à volonté : tomates, poivrons rouges, verts, jaunes, concombre, ail, huile d'olive, poivre, piment d'Espelette

Topping au choix : pépites de chorizo, couçons ou cecina râpé

Green salmon | 15,90 €

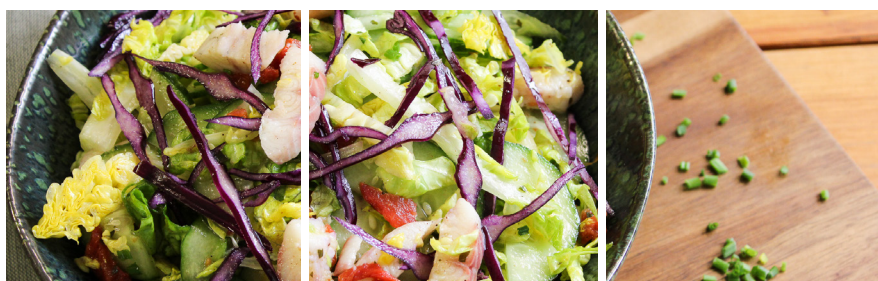
sublime saumon fumé Prestige en tartare, sucrine, choux rouge, mélange de quinoa gourmand, tomates, avocat

Que Sera Serrano | 12,00 €

jambon Serrano, sucrine, tomates, avocat, concombre, carotte

Anguila ahumada | 23,90 €

anguille fumée à tomber, sucrine, concombre, tomates confites, chou rouge, ciboulette



ACCOMPAGNEMENTS

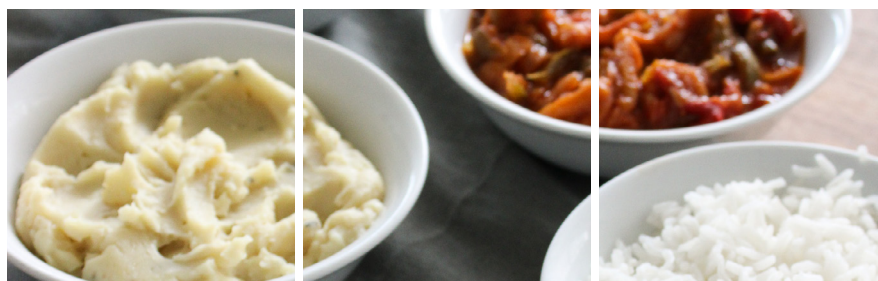
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive | 5,00 €

Supplément pépites de chorizo : 2,00 €

Écrasé de panais et duo topinambours - brocolis | 10,95 €

Risotto aux pleurotes | 7,00 €

Piperade et son riz blanc | 10,95 €



FROMAGE

Torta de Cañarejal et sa gelée de piment d'Espelette

Petite - 18,00 € | Grande - 28,00 €

Du lait cru de brebis et des pistils de chardon en guise de présure naturelle végétale. À déguster à la petite cuillère !

LES DESSERTS

Baba au rhum | 5,90 €

Fondant au chocolat | 4,50 €

Café émotion | 7,50 €

Café turrón | 5,00 €



NIÑOS Y NIÑAS

Coquillettes à la paleta | 9,90 €

des coquillettes crémeuses et des cubes de paleta ibérique cuite, tout ce qu'il faut pour faire plaisir aux petits.

Écrasé de pommes de terre à la paleta | 9,90 €

le jambon purée revisitée en mode ibérique !

LES BOISSONS

Les boissons froides

Châteldon 75cl | 7,00 €

Evian & Badoit 75cl | 6,00 €

Jus de pomme Vergers de la Silve 33cl | 5,50 €

Jus de pomme pétillant Vergers de la Silve 33cl | 5,90 €

Coca Cola, Coca Zéro 33cl | 3,50 €

Vin au verre 12cl | Ardoise

Estrella Galicia 33cl | 5,40 €

Sangria Lolea 25cl | 5,90 €, 75 cl | 19,90 €

Les boissons chaudes

Espresso / décaféiné | 3,00 €

Double espresso | 4,00 €

Thés & infusions Dammann | 4,00 €

