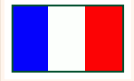


# La despensa de Montal



## MISE EN BOUCHE

Petits artichauts Montal ●●●	2 €
Croquettes maison ●●●	2 €
Olives farcies au filet d'anchois ●	3,50 €
"Gildas" (combiné sur piques) aux anchois ●	2,20 €
Pâte d'olive noire avec oignon	5 €
Sardinelles avec tomate	
16/22 unités ●	9 €
Moules Broto, 4/6 unités ●	10 €
Anchois, 6/8 filets ●	11 €
Anchois au vinaigre ●	10,50 €
Couteaux, 6/8 unités ●	19 €
Coques, 50/60 unités ●	16 €
Pommes de terre sauce mojo rojo et mojo verde ●	10 €
Foie gras Imperia 60 g, pain aux raisins, confiture de violette, nature, à la truffe ou au vin Pedro Ximenez ●	14,50 €

## SALADES ET VELOUTÉS

Salade russe ●	9,50 €
Salade Montal : mesclun, tomate, thon blanc du Nord, asperges de Navarre (2 Parts) ●	16 €
Salade de tomates à l'huile d'olive du Bas Aragon et sel Maldon (2 Parts)	12 €
Avec burrata ●	6 €
Avec thon du nord ●	6 €
Thon blanc du nord Nardin aux oignons ●	18 €
Salade d'artichauts sauce Romesco et oignons poêlés (2 Parts) ●●	18 €
Gazpacho / Salmorejo / Consommé ●	5 €

## CHARCUTERIES IBÉRIQUES ET FROMAGES

Jambon A.O.C. Teruel	13 €
½ part	7,50 €
Jambon de Guijuelo	19 €
½ part	10 €
Jambon Bellota A.O.C. Jabugo	32 €
½ part	18 €
Viande séchée à l'huile d'olive et poivre noir	14 €
Assiette de charcuteries ibériques: filet séché, chorizo et saucisson de Bellota	16 €
Assortiment de fromages ●	17 €
½ part	9 €
Pain à la tomate ●	2,50 €
Pain spécial avec huile d'olive, tomate et le sel ●	4 €
Pain supplémentaire ●	1,50 €

## SPÉCIALITÉS DU TERROIR

Migas maison aux raisins ●	8 €
Asperges A.O.C. Navarre à l'huile d'olive (5/7 unités)	12,50 €
Fabada asturiana (1-2 parts)	12 €

## SPECIALITIES FOR MEAT LOVERS

Longaniza de Graus (saucisse fraîche)	8,50 €
Chistorra grillée	8,50 €
Carpaccio de bœuf, parmesan et huile d'olive ●	16,50 €
Dés de viande de génisse	20 €
Ragoût de queue de taureau (2 Parts) ●	24,50 €
Steak tartar	20 €
Tataki de vache	24 €

## LISTE DES ALLERGÈNES



Sulfites



Poisson



Lait



Oeufs



Fruits secs



Gluten



Fruits de mer

# La despensa de Montal

## SPÉCIALITÉS DE LA MER

Empanada maison au thon blanc ●●	8,50 €
Poivrons Piquillo à la ventrèche de thon blanc ●	17 €
Poulpe à la galicienne, pimentón et sel Maldon ●	18 €
Morue Ajoarriero (2 Parts) : dés de morue, tomate, pommes de terre, poivron vert, poivron rouge, oignon ●	15 €
Dés de saumon fumé, sauce soja ●	18 €
Carpaccio de morue à l'huile, tartare de tomate ●	15 €
Marmitako (2 Parts) ●●	15 €

## DESSERTS

Mini-gâteaux (6 unités) ●●●	9 €
Tresse d'Almudévar ●●●	5 €
Truffes au chocolat (6 unités) ●●	7 €
Gâteau fait maison: chocolat, fromage ●●●	5 €
"Montal" gâteau spécial ●●	6 €
"Cincha Montal" avec glace vanille ●●●	7,50 €
Tuiles d'amande ●	6 €
Gâteau fait maison: chocolat, citron, fromage ●●●	6 €
Tarte aux pommes ●●●	6 €
Tarte au citron meringuée ●●●	6 €

## PETITS DÉJEUNERS

Cafe	1,60 €
Cafe noisette	1,70 €
Cafe au lait	1,80 €
Infusions (Thé vert, rouge, rooibos...)	2,10 €
Jus de fruits : ananas, orange, pêche...	2,80 €
Tartine grillée, beurre, confiture ●●	2,80 €
Tartine grillée, huile d'olive, sel ●	2,50 €
Pain spécial avec huile d'olive, tomate et le sel ●	4 €
Assortiments de petits sandwichs (Fromage, jambon, chorizo ou saucisson) ●	2,80 €
Part de tortilla ●	3 €

## LISTE DES ALLERGÈNES

●● Sulfités	●● Poisson	●● Lait	●● Oeufs
●● Fruits secs	●● Gluten	●● Fruits de mer	