

Menu

PINTXOS

Un pintxo (est une petite tranche de pain sur laquelle on place une petite ration de nourriture. Il porte ce nom parce qu'à l'origine on servait traditionnellement cette nourriture avec un petit bâtonnet (cure-dent en bois), bien que ce ne soit pas une caractéristique obligatoire.

Gilda

1,50 €

Aceitunas con anchoa y pimiento
Olives avec anchois et poivrons.

Pintxos variados

2,50 €

Pintxos a base de productos del día
Pintxos à base de produits journaliers

Pulga

2,50 €

Pequeño bocadillo variado
Petits pains variés

RACIONES / PORTIONS

Selon l'appétit ou l'heure, vous pouvez commander soit «una ración» ou portion, soit, réduite à la moitié «una media (ración)» ou demi-portion.

Jamón ibérico

20,00 €

Jambon ibérique

Lomo ibérico

20,00 €

Echine ibérique

Chorizo ibérico

12,00 €

«Chorizo» ibérique

Surtido ibérico

18,00 €

Assortiment ibérique

Boquerones (Anchoas en vinagre)

8,00 €

Anchois au vinaigre

Croquetas de jamón

11,00 €

Croquettes de jambon

Rabas (Calamares rebozados)

11,00 €

Calamars panés

Ensaladilla rusa

7,00 €

Salade russe

Queso manchego

12,00 €

Fromage de la « Mancha »

Anchoas en aceite

12,00 €

Anchois à l'huile

BOCADILLOS / PETITS PAINS

Le « bocadillo » ou « bocata », en Espagne, est un sandwich fait avec du pain coupé sur la longueur, non pas avec du pain tranché . Traditionnellement considéré comme un aliment

humble, son faible coût lui a permis d' évoluer au fil du temps. En Espagne, les « bocadillos » sont souvent consommés dans les bars et peuvent contenir bon nombre d'ingrédients

Tortilla española de patata

5,00 €

«Tortilla» espagnole de pommes de terre

Tortilla francesa

5,00 €

Omelette

Jamón ibérico

6,00 €

Jambon ibérique

Lomo ibérico

6,00 €

Echine ibérique

Chorizo ibérico

6,00 €

«Chorizo» ibérique

Lomo adobado

6,00 €

Filet mariné

Pepito

6,00 €

Filete de ternera

Filet mariné

Bacón

5,00 €

Lard

Ensalada con salmón

5,00 €

Salade au saumon

*** Adición / Supplément**

5,00 €

Adición queso o pimientos

Supplément fromage ou poivrons

*** Tortillas variadas / "Tortillas variées"**

Pedir en el bar

A demander au bar

MENUS

Menú del día

10,50

Menu du jour

Menú estudiantes

6,50

Bocadillo, frites y bebida

Petit pain, frites et boisson

CAZUELAS

La «cazuela» est un mets typique élaboré avec de la viande, du poisson et divers légumes. Ce mets fait partie de la cuisine traditionnelle espagnole et ses origines remontent à la «olla podrida». La «olla podrida» espagnole est un plat comportant une grande variété d'ingrédients qui, avec les années, s'est transformée en «cazuela»

Callos con patas salsa vizcaína

14,00

Tripes et pates, sauce «Vizcaya»

Txistorra (Chorizo de navarra)

12,00

«Chorizo» de Navarre

Morcilla

12,00

Boudin

Carrillera en salsa

16,00

Morceau de joue en sauce

Champiñones en salsa

10,00

Champignons en sauce

Txipirones en su tinta

16,00

Calamars à l'encre

Lengua en salsa

16,00

Langue en sauce

CARNES / VIANDES

Txuleta de res (precio kg), min.1kg

54,00

Steak de bœuf (Prix par kg), min. 1kg

Solomillo de res (250g)

25,00

Filet de bœuf

* Se servirán con fritas, pimientos y ensalada

* *Servis avec frites, poivrons et salade*

POSTRES / DESSERTS

Flan casero / Flan de la maison

6,00

Arroz con leche casero

6,00

Riz au lait de la maison

Macedonia de frutas

6,00

Macédoine de fruits

Queso con membrillo

6,00

Fromage avec coing

Created by www.menu.lu