

ENTREES

LES TAPAS À PARTAGER (OU PAS !)

Planche de Charcuteries Ibériques - 18€

Un assortiment de Jambon Grand Reserva, Chorizo Ibérique, Saucisson Ibérique, et Lomo. Accompagné de guindillas pour la touche de pep's.

Chipirons Persillés à la Plancha - 13€

Des chipirons, saisis à la plancha avec une touche de persillade maison.

Croquetas au Jambon Serrano - 9€

De délicieuses croquettes croustillantes, à la béchamel onctueuse et au jambon Serrano délicatement affiné.

Rabas de Calamars - 9€

Des rabas dorées et croustillantes, servies avec une pointe de citron pour encore plus de fraîcheur.

Piments de Padrón - 7€

Ces petits piments galiciens sont sautés à l'huile d'olive et saupoudrés de sel.

PLATS

L'Entrecôte du Chef - 23€

Une pièce de bœuf tendre et savoureuse, grillée à la plancha, servie avec ses frites maison croustillantes et une salade.

Le Burger du Chef - 18€

Un pain brioché doré au four, un steak haché local généreux, des oignons fondants, de la salade croquante, des tomates juteuses, le tout nappé de cheddar coulant et de bacon grillé, accompagné de nos frites maison.

L'Assiette Basque Combinée - 16€

Un steak haché local grillé, un œuf bio au plat coulant, du fromage de brebis fondant, le tout servi avec nos frites maison, une piperade pleine de soleil et une salade croquante.

Fish & Chips Façon La Peña - 18€

Un filet de cabillaud enrobé d'une pâte crouillante et frit, servi avec nos frites maison et une salade fraîche, accompagné d'une onctueuse sauce tartare maison.

Bowl du Dragon 🌿 (Végétarien) - 16€

Un bowl frais, coloré et plein de saveurs : pickles d'oignons rouges et carottes, fèves edamame croquantes, tomates cerises, avocat, riz vinaigré parfumé, falafels maison croustillants, le tout arrosé d'une sauce dragon.