

ALMA

LES TAPAS

Ceviche de loup - 18€

Maïs entier sur la braise – patate douce
coriandre - piment vert - citron vert – oignon
rouge – pamplemousse brûlé - manioc soufflé

« Black & blue » - 16€

Poire de bœuf saisie sur la braise
Sauce chimichurri – pomelo
chips de patate douce

Tartare de thon - pastèque - 18€

Gingembre – échalote – persil plat
huile d'olive – avocat

Gambas flambées au Mezcal - 19€

Melon – yoghurt au cumin et coriandre

Salade "chuchu" do Brazil - 16€

Christophine – orange – noix
d'Amazonie – coeur de palmier

Poulpe flambé au Cachaça - 19€

Poivron brûlé – sésame – oignon cippoline

LA TERRE

LA MER

Pluma de porc Ibérique - 28€

Suprême de poulet fermier 28€

Côte de bœuf pour deux - 145€

Filet de bœuf - 42€

Pavé de saumon sauvage - 29€

Tentacule de poulpe de roche - 28€

Filet de lotte - 34€

Loup de mer entier - 90€

Langouste entière - 28€/100g

L'ASADO

LE POTAGER - 5€

Courgette violon poêlées

Riz vénéré con limon

Aubergine brûlée, fleur de sel

Taboulé de quinoa

Frites, parmesan, huile de truffe

Avocat brûlé, parmesan

Pommes de terre cuites à la braise

Patate douce cuites à la braise

Chuchu gratiné au feu de bois

Assiette de fromages - 16€

Fromages affinés au lait de vache,
chèvre et brebis - chutney de mangue

L'ananas pain de sucre rôti - 18€

Rôti au feu de bois
ganache piment de Cayenne - crumble café
tuile ananas piment - sorbet ananas

Le chocolat fumé au bois de hêtre - 16€

Crèmeux chocolat fumé – Opaline chocolat
biscuit sponge cake – praliné noisette
sorbet chocolat – dulce de leche

L'arroz con leche - 16€

Riz au lait parfumé à la cannelle
brûlé au sucre Muscovado

LES DESSERTS

La Banane - 16€

Mille-feuille à la banane grillée
crème à la vanille Bourbon - glace caramel

La planche de fruits du marché - 15€

La crème brûlée au Muscovado - 14€