

Soirée « Espagne »

Juillet 2025

Tapas & Cava

Pan con tomate, jambon ibérique de cebo

*Cava Roxanne Brut 2023 – Bodegas Chozas Carrascal (Valence)
famille López-Peidro, assemblage de Macabeo et un peu de Chardonnay
Vinifié en méthode traditionnelle avec des bulles fines et une belle fraîcheur
Reflète l'engagement fort du domaine en agriculture biologique.*

Salade de poulpe à la galicienne – Revisitée

Poulpe rôti, pommes de terre fondantes et fines herbes
Câpres croustillantes et coulis de poivrons rouges au pimentón fumé

*Pardevalles Albarín 2024 – Bodegas Pardevalles (León)
Ce blanc aromatique est issu de l'Albarín (100%), cépage autochtone du nord-ouest espagnol.
Cultivé à environ 750 mètres d'altitude par la famille Alonso
Un vin avec plein de fraîcheur et des arômes floraux intenses, typiques de la DO León.*

Gaspacho andalou aux tomates anciennes, basilic et légumes croquants

Pain de campagne, frotté à l'ail, écume d'huile d'olive et olives torréfiées

—

Terre & Mer ibérique – Inspiré de la paella

Pluma de porc ibérique 'Pata Negra' rôtie au thym et romarin, crumble de chorizo
Riz safrané aux coques, piquillos, petits pois croquants et jus de crustacés

*El Tiempo que nos Une 2023 – Bodega Cerrón (Jumilla)
100 % Monastrell (le Mourvèdre local) cépage méditerranéen typique du sud-est espagnol
cultivé en altitude par la famille Cerdán, pionnière de la biodynamie dans la région.
Vinifié sans intrants et élevé en cuves béton*

Churros con chocolate

Churros croustillants, espuma de chocolat et touche de café

*Marco Fabio Doux 2023 – Bodega Ontañón (Rioja)
(supplément 5cl - 6,20)
Ce vin doux est élaboré à partir du cépage Muscat
produit dans la prestigieuse région de Rioja par la famille Pérez Cuevas
La vendange tardive et la fermentation stoppée par refroidissement
préservent sa douceur naturelle et ses arômes floraux. Frais et équilibré*

La véritable crème 'Catalana'

Vanille, zestes de citron et cannelle
