

SPANISH HOLIDAY COMBOS

FOR 6 TO 10 PERSONS



ESSENTIELS / APPETIZERS

Choose 4 / Choisissez 4

Pan con tomate

Pain rustique grillé, tomate, huile d'olive | Grilled rustic bread, tomato, olive oil

Pan con ajo

Pain rustique grillé avec ail, huile d'olive et copeaux de fromage Manchego fumé | Grilled rustic bread with garlic, olive oil, and shaved smoked Manchego cheese

Pan con Tomate y Anchoas

Focaccia rustique (4 pièces) avec tapenade d'anchois, olives, câpres, Manchego fumé et roquette | Rustic focaccia (4 pcs) with anchovy tapenade, olives, capers, smoked Manchego, and arugula

Boquerones

Filets d'anchois blancs marinés avec ail, persil et olives | White marinated anchovies with garlic, parsley and olives

Esparragos Blancos

Asperges Blanches (gros Calibre) piment piquillo et huile d'olive | Premium white asparagus with piquillo pepper and olive oil

Pimientos del piquillo con ajo

Piments piquillos sautés à l'ail et huile d'olive | Sautéed piquillo peppers in garlic and olive oil

Aceitunas con anchoas / Aceitunas marinadas

Olives farcies aux anchois | Anchovy stuffed olives . **Olives marinées** | Marinated olives

Jamón serrano

Jambon serrano, vieilli 18 mois | Serrano ham, aged 18 months



TAPAS CHAUDES / HOT TAPAS

Choose 5 / Choisissez 5

Tabla de carnes

1 x pintxos de poulet, 1 x pintxos moruno, albóndigas, cuisses de poulet, 4 x churrasco avec chimichurri, servis avec nos patatas bravas maison, sauce blanche et sauce rouge épicée | 1 x chicken pintxos, 1 x moruno pintxos, albondigas, chicken thighs, 4 x churrasco with chimichurri served with our homemade patatas bravas and white sauce, and spicy red sauce.

Tabla de gambas

Un duo de gambas : gambas a la plancha (grillées avec ail, pimentón fumé, citron et huile d'olive) et gambas al ajillo (sautées dans huile d'olive, ail, pimentón fumé, vin blanc et piment fort), servies avec une petite salade de roquette, poivrons piquillo, piparras, olives et oignons rouges, le tout arrosé d'huile d'olive à l'ail | A duo of shrimp: gambas a la plancha (grilled with garlic, smoky pimentón, lemon and olive oil) and gambas al ajillo (sautéed in olive oil, garlic, smoky pimentón, white wine and hot pepper), served with a small salad of arugula, piquillo peppers, piparras, olives and red onions, drizzled with garlicky olive oil.

Tabla de calamares

Un savoureux mélange de calamars a la plancha (4 morceaux grillés à la perfection) et de calamars à l'andalouse (frits), servis avec une petite salade de roquette, poivrons piquillo, pimientos del piquillo, olives et oignons rouges, le tout arrosé d'huile d'olive à l'ail | A mouthwatering mix of Calamars a la plancha (4 perfectly grilled pieces) and Calamars a la andaluza (fried), served with a small salad of arugula, piquillo peppers, piparras, olives, and red onions, drizzled with garlicky olive oil.

Croquetas Party Plater (15 pc)

3 croquettes de chaque type : morue, fromage avec oignons caramélisés, crevettes et champignons boletus. | 3 croquettes of each type: cod, cheese with caramelized onion, shrimp, and boletus mushrooms.

Carnitas al vino tinto

Poulet, porc et chorizo infusés au vin rouge, ail, laurier et garnis de persil frais | Chicken, pork, and chorizo infused with red wine, garlic, bay leaf, and topped with fresh parsley.

Albóndigas a la valenciana

Boulettes de veau dans une sauce sofrito lisse et fumée, fromage de brebis, ciboulette | Veal meatballs in smooth and smoky sofrito sauce, sheep's milk cheese, chives

Pulpo a la gallega

Poulpe à la flamme, fava crémeuse, piment mariné | Octopus over flame, creamy fava, pickled chili

Muslos de pollo al ajillo

Muslos de poulet frits dans une sauce épicée à l'ail, servis avec des patatas bravas. | Fried chicken thighs in garlic spicy sauce and served with patatas bravas

Tortilla de Patata

Omelettes espagnoles, pommes de terre et oignons servies avec une salade du chef et de la sauce aioli au paprika fumé. | Spanish omelets, potatoes and onions served with chef salad and smoked paprika aioli sauce



PAELLAS

Choose 1 / Choisissez 1

Paella de Carne

Riz bomba, poulet, porc, chorizo, safran et haricots verts | Bomba rice, chicken, pork, chorizo, saffron and lime beans

Paella de Marisco

Riz bomba, crevettes, calmars, moules, palourdes, safran | Bomba rice, shrimps, squid, mussels, clams, saffron

Paella Vegetariana

Riz bomba, légumes d'assaisonnement | Bomba rice, season vegetables



DESSERT

Choose 1 / Choisissez 1

Churritos Deluxe Platter

Smachitos Platter

Churritos Chocolate "Dubai Style"

Chocolate Fondue

650\$

CAFÉ OU THÉ INCLUS | COFFEE OR TEA INCLUDED

**PENDANT LA PÉRIODE HIVERNALE, TOUTES NOS
BOUTEILLES AURONT 15% DE RÉDUCTION | DURING THE
WINTER PERIOD, ALL OUR BOTTLES WILL BE 15% OFF**