TAPAS BISTRO Olé BAR & BOUTIQUE

Embutidos
CHARCUTERIE 50 gr (CHA/EA)

JAMON IBERICO DE BELLOTA *29*
"PATA NEGRA"
Jambon "Pata Negra", séché 36 mois
"Pata Negra", aged 36 months

JAMON IBERICO *16*
Séché 30 mois • Aged 30 months

JAMON SERRANO *11*
Séché 18 mois • Aged 18 months

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA *11*
Chorizo Ibérique • Acorn fed porc Chorizo

LOMO IBERICO DE BELLOTA *16*
Longe de porc Ibérique sécheeì • Cured Iberian pork loin

SALCHICHON IBERICO DE BELLOTA *11*
Saucisson de porc Ibérique • Acorn fed dried sausage

COPPA IBERICA DE BELLOTA *18*
Échine de porc Ibérique • Acorn fed pork shoulder

Tablas
PLATEAUX / PLATTERS

MIXTA *(2-3 pers. / 250gr.)* 48
Plateau de charcuterie et fromages Espagnols
Ajoutez jamón Bellota +12

Platter of Spanish charcuterie and cheese
Add jamón Bellota +12

Quesos
FROMAGES 80 gr CHEESE (CHA/EA)

MANCHEGO *10/12 (GF)*
6 ou 12 mois brebis espagnol affinés
6 or 12 month Mature Spanish sheep cheese

CABRA AL ROMERO *12 (GF)*
Chèvre espagnol aromatisé au romarin
Spanish goat cheese with rosemary

FROMAGE DE LA SEMAINE *15 (GF)*
Cheese of the week

Pan
PAIN / BREAD

PAN *3.50*
Panier / Basket

PAN CON TOMATE *7*
Pain grillé, tomate, huile d'olive
Grilled rustic bread, tomato, olive oil

PAN CON AJO *7*
Pain grillé à l'ail, huile d'olive
Grilled rustic bread, garlic, olive oil

Sopas y Ensaladas
SOUPES ET SALADES / SOUPES AND SALADS

ENSALADA MEDITERRANEA *11*
Laitue, ognion, poivron, tomate, olives avec vinagrette
Lettuce, onion, bell pepper, tomato, olives with a vinaigrette dressing

AMANIT *11 (GF)*
Tomate, ognion, olives, anchois Cantabrique, huile d'olive
Tomato, onion, olives, Cantabrian anchovies, olive oil

GAZPACHO *9*
Soupe froide aux légumes
Traditional Spanish cold vegetable soup

ESQUEIXADA *14 (GF)*
Salade de morue salée (morue, tomate, olives, huile d'olive)
Salted cod salad (cod, tomato, olives, olive oil)

***** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies *****

= VEGAN (GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE N= NOIX / NUTS

Tapas Frías

FROIDS / COLD

ACEITUNAS *6 (GF)*
Olives farcies aux anchois ou marinées
Anchovy stuffed or marinated olives

ALMENDRAS MARCONA *8 (GF, N)*
Amandes Marcona frites à l'huile d'olive et sel de mer
Marcona almonds fried with olive oil and sea salt

BOQUERONES *9 (GF)*
Filets d'anchois blancs marinés avec ail, persil et olives
White marinated anchovies with garlic, parsley and olives

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO *11 (GF)*
Filets d'anchois Cantabrique avec huile d'olive
Salted Cantabrian anchovy fillets in olive oil

MEJILLONES ESCABECHE *10 (GF)*
Moules en escabeche en conserve
Conserved mussels in Catalan sauce

MOJAMA *13 (GF, N)*
Salaison de thon albacore servie avec amandes, Marcona et huile d'olive
Sea air-dried yellowfin tuna loin served with Marcona almonds and olive oil

GILDAS *7 (GF)*
2 Anchois (brun ou blanc) / olives farcies / piment
2 Anchovy (brown or White) / stuffed olives / pepper

ESPARRAGOS BLANCOS "COJONUDOS" *11 (GF)*
Asperges Blanches (gros Calibre) piment piquillo et huile d'olive
Premium white asparagus with piquillo pepper and olive oil

ESCALIVADA *11 (GF)*
Aubergines et poivrons grilles et marinés dans l'huile d'olive
- ajoutez Anchois + 2
Grilled eggplant and bell peppers marinated in olive oil
- add Anchovy + 2

Tapas Calientes

CHAUDES / HOT

MEJILLONES OLÉ *13 (GF)*
Moules vapeur dans une sauce maison
Steamed mussels in a house sauce

PULPO A LA GALLEGA *29 (GF)*
Pieuvre traditionnelle Galicienne avec paprika fumée, huile d'olive, sel
Traditional Galician octopus with smoked paprika, olive oil, salt

GAMBAS AL AJILLO *17 (GF)*
Crevettes sautées à l'huile d'olive, ail, vin blanc, paprika et piment fort
Sautéed shrimp in olive oil, garlic, white wine, paprika and hot pepper

GAMBAS PLANCHA *16 (GF)*
Crevettes grillées avec un splash d'ail, persil, citron et huile d'olive
Grilled shrimp with a splash of garlic, parsley, lemon and olive oil

TORTILLA DE PATATAS *10*
Omelette espagnole – pommes de terre et oignons
Spanish omelette – potatoes and onions

PIMIENTOS PIQUILLO CON AJO *8 (GF)*
Piments piquillos sautées à l'ail et huile d'olive
Sautéed piquillo peppers in garlic and olive oil

MORCILLA GRATINADA CON AIOLI *10*
Boudain de porc Iberique « au gratin » avec aioli
Iberian blood sausage "au gratin" with aioli

***** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies *****

= VEGAN (GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE N= NOIX / NUTS

Tapas Calientes

CHAUDES / HOT

ALBONDIGAS AL JEREZ *12*
Boulettes de viande (porc/boeuf)
avec jambon ibérique,
sauce au Xeres et patates frites
Meatballs (pork/beef) with Iberian ham in a
Sherry sauce served with fried potatoes

PINCHO MORUNO *10*
Brochette de porc ou poulet
aux épices
Pork or chicken skewer
marinated in spices

BROCHETA DE CORDERO *13*
Brochette d'agneau marinée herbes et grillée
Marinated lamb skewer, marinated with
herbs and grilled

SOBRASADA Y MAHON *12*
2 Tartines de chorizo et fromage Mahon au four
2 Baked chorizo spread with Mahon cheese

POLLO AL AJILLO *12*
Poulet légèrement épicé, sauce à l'ail,
et huile d'olive avec
patates frites
Lightly spiced chicken in a garlic sauce,
olive oil and
fried potatoes

CHAMPIÑONES AL AJILLO *9 (GF)*
Champignons sautées à l'ail, paprika,
vin blanc et huile d'olive
Sautéed mushrooms with garlic, parsley,
white wine and olive oil

Frituras

FRITURES / FRIED

CALAMARES A LA ANDALUZA *12*
Calamars frits,
servies avec aioli.
Fried calamari,
served with aioli.

CROQUETAS DE BACALAO *8*
4 Croquettes de morue salée,
servies avec aioli.
4 Salted Cod croquettes,
served with aioli.

CROQUETAS DE JAMON IBERICO *9*
3 Croquettes de Jambon Ibérique
3 Iberian ham croquettes

PATATAS BRAVAS *10*
Patates frites servies avec
sauce épicée et aioli
Fried potatoes served with
a spicy sauce and aioli

Paellas

POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE (30-40 MINUTES)

PAELLA DE CARNE *32 (GF)*
Paella de riz avec poulet, porc et chorizo
Paella rice with chicken, pork and chorizo

PAELLA DE MARISCOS *38 (GF)*
Paella de riz avec fruits de mer (crevettes,
calamars, moules et palourdes)
Paella rice with seafood (shrimp, squid,
mussels and clams)

PAELLA VEGETARIANA *27 (GF)*
Paella de riz végétarien avec légumes
Vegetarían paella rice with vegetables

ARROZ NEGRO *40 (GF)*
Paella de riz à l'encre de seiche et fruits de
mer (seiche, crevettes, moules et palourdes)
Paella rice with seafood and cuttlefish ink
(cuttlefish, shrimp, mussles and clams)

***** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies *****

= VEGAN (GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE N= NOIX / NUTS

Postres

DESSERTS

« GITANO » *7(N)*
Gâteau léger à la crème vanille et chantilly, recouvert de morceaux de noisettes caramélisées
Light cake with vanilla and Chantilly cream topped with caramelized hazelnuts

TARTA DE SANTIAGO *7 (N)*
Gâteau traditionnel aux amandes
ajoutez vin doux +2
Traditional almond cake
add sweet wine +2

GANACHE DE CHOCOLATE *8*
Ganache de chocolat avec huile d'olive arbequina, sel de Maldon, pain croustillant
Chocolate ganache, arbequina olive oil, Maldon salt, thin toast

CREMA CATALANA *7*
Crème brulée style catalan
Catalan style creme brulée

Refrescos

BREVAGES/ BEVERAGES

AGUA MINERAL MONDARIZ *3.50*
(330ml) Eau gazeuse
Sparkling water

VICHY CATALAN *1L 8*
Eau minérale gazeuese naturelle
Natural sparkling mineral water

KAS *4*
Soda citron ou orange
Lemon or Orange soda

BITTER KAS *4*
Aperitif sans alcool
Non-alcoholic aperitif

SCHWEPPES INDIAN TONIC *3.50*

SAN MIGUEL *3.50*
Bière
Beer 0.0%

Café & Té

ESPRESSO *3/5*
Single / Double

CORTADO *3.50*
Espresso, lait / Espresso, milk

BOMBÓN *3.75*
Espresso, lait condense / Espresso, condensed milk

CARAJILLO *6.25*
Espresso, Brandy ou Licor 43
Espresso, Brandy or Licor 43

TRIFASICO *6.50*
Espresso, lait, Brandy ou Licor 43
Espresso, milk, Brandy or Licor 43

ESPRESSO 43 *12*
Espresso, Licor 43, vodka

CAFÉ CON LECHE *5*
Lait, espresso / Milk, espresso

TÉ *4.5*
À base de feuilles d'olivier / Made with Olive Leaves - Thé vert / Rooibos & Mélisse / Pomme & Rose Musquée / Earl grey & Fleur Bleue
Green Tea / Rooibos & Lemon Balm / Apple & Rosehip / Earl grey & Blue flower

***** SVP Veuillez-nous notifier vos allergies • Please inform us of any allergies *****

= VEGAN (GF) = SANS GLUTEN / GLUTEN FREE N= NOIX / NUTS