

LES PLATS

- 1 PAIN COCA À LA TOMATE** 3.50
grillé avec des tomates km0, de l'huile d'olive extra vierge et du sel.
- 2 OLIVES NOIRES KALAMATA « charnues »** 3.75
dénomination originale Grèce.
- 3 NOS POMMES DE TERRE BRAVAS** 7.55
avec de l'aïoli et de la sauce tomate km0 jusqu'au piquant.
- 4 FILETS D'ANCHOIS CANTABRES CALIBRE 00 « 4 unités »** 13,50
avec de l'huile d'olive extra vierge et du pain grillé.
- 5 LE PLATETS BOMBE « une touche épicée »** 10.50
Fabriqué avec de la viande rôtie, pommes de terre et nos sauces spéciales.
- 6 FLEUR D'ARTICHAUT CONFITE Km0 (selon saison)** 11,80
cuit avec des copeaux de jambon ibérique d'Estrémadure et du fromage bleu des Pyrénées.
- 7 BÂTONNETS D'AUBERGINE EN TEMPURA** 7.90
Tempura doux avec sauce à la bière et à la moutarde au miel.
- 8 PROVOLONE AU FOUR AVEC TOMATES CERISES CONFITES** 10.95
assaisonné d'huile d'olive, d'olivada et d'origan.
- 9 CROQUETTES BUTIFARRA NOIRES DE PEROL « 4 unités 50gr »** 9,20
moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.
- 10 CROQUETTES DE POULET RÔTI « 4 unités 50gr »** 9.20
moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.
- 11 OEUF DE MAJORQUE** 9.80
cuit avec de la sobrasada ibérique, du fromage Mahón et du pain grillé.
- 12 BACON FRAIS CUIT « tendre et juteux »** 10.50
tranché avec de l'huile d'olive et du poivre noir.
- 13 OEUF CASSÉS AU JAMBON IBÉRIQUE** 12.70
à base de pommes de terre au four et de jambon ibérique d'Estrémadure.
- 14 DOIGTS DE POULET « CROUSTILLANTS »** 9.70
servi avec notre mayonnaise kinchi.
- 15 ASSORTIMENT DE FROMAGES** 14.50
mélange de mouton, de chèvre et de vache maturés et tendres.
- 16 PLATEAU DE JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE FUMÉ** 14.25
Jambon ibérique 50% D.O. Estrémadure et fromage de brebis fumé.
- 17 ESCARGOT LLAUNA « un classique »** 12,50
avec romarin, poivre noir, paprika et allioli.
- 18 POULET RÔTI « tendre et savoureux »** 13.50
servi dans l'assiette avec des pommes de terre, des épices et notre sauce spéciale.
- 19 STEAK DE BOEUF TÀTTAR « 180gr »** 19.85
servi dans l'assiette avec œuf de caille, câpres, piment piparra et pain grillé.
- 20 CARPACCIO DE POULPE « très frais »** 13.70
servi dans l'assiette avec de l'huile d'olive, du sel, du paprika et de la mayonnaise au wasabi.
- 21 FOIE GRAS MI-CUIT « caramélisé »** 15.75
servi avec compote de pommes et pain grillé.
- 22 MOULES GALLEGO MARINERA** 10.50
avec notre sauce tomate km0 maison.
- 23 SQUILTS FRAÎCHES DE LA CÔTE** 15,50
fariné et servi avec de la mayonnaise à l'encre de seiche.
- 24 TARTARE DE SAUMON I AVOCAT « frais »** 16.25
Mariné avec de la réduction de soja et de la moutarde.
- 25 JOUE DE VEAU « à basse température »** 18,50
à base de sauce au porto et d'échalotes.

LES INTERPANS

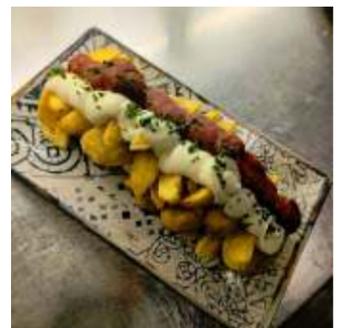
- 26 COCA DE MONTAGNE AUX CHAMPIGNONS** 14.10
avec saucisson Perol, sauce tomate fraîche et oignon de Figueras confit.
- 27 SARDINE DE CÔTE MARINÉE COCA** 14,30
avec notre sauce tomate fraîche et oignons confits de Figueras.
- 28 SNACK CALMARS « différent »** 9.90
servi sur un petit pain avec notre mayonnaise à l'encre de seiche.
- 29 SANDWICH MUFFIN TRUFFÉ** 11.50
avec jambon ibérique d'Estrémadure, fromage à pâte molle, et beurre truffé.

LES FRAIS

- 30 SALADE RUSSE À LA VENTRE DE THON** 10.30
avec pomme de terre au four, poivron rôti, œuf dur, olives, mayonnaise et piparra.
- 31 TIMBAL D'AVOCAT FRAIS ET BASILIC** 9.70
à base de tomates km0, de germes et de graines de tournesol.
- 32 SALADE DE VENTRE DE THON « un classique »** 14.25
avec oignon Figueras, tomate rose Barbastro, Olives Arbequina et une touche de piment piparra.
- 33 BURRATA FRAÎCHE AUX TOMATES CERISES km0** 14.50
servi dans l'assiette avec de la roquette, de l'huile d'olive et du basilic

LES DESSERTS

- 34 GLACE AU NOUGAT À LA CRÈME « bec sucré »** 6.90
glace au nougat, crème, caramel et cacahuètes au miel.
- 35 GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS « crémeux »** 6.90
avec fromage frais des Pyrénées et coulis de fruits rouges.
- 36 YAOURT GREC AUX FRUITS DES BOIS** 5.95
à base de confiture de myrtilles et de baies.
- 37 TIRAMISÚ « pour vous remonter le moral »** 6,80
à base de mascarpone, biscuits, café et cacao.
- 38 ANANAS À LA CRÈME CATALAN CARAMÉLISÉE** 6.70
Cubes d'ananas à la crème catalane caramélisée.
- 39 GÂTEAU AU CHOCOLAT « spectaculaire »** 6.10
avec crème de cacao, noix et glace vanille.
- 40 COMPOTE DE POMMES ET GLACE VANILLE** 6.90
Timbale de compote avec base de crumble et boule de glace.



RÉSERVATIONS
938200868
www.restaurantplatets63.es
@platets63