

# MELVIN

Martín Perasategui.

## ENTRÉES

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
|    | Salmorejo de betterave avec sardine, voile de cornichons marinés et poudre de fromage                      | 17 / Incl |
|    | Salade russe d'anguille fumée sur "Causa" limeña légèrement épicée   | 18 / Incl |
|   | Burrata sur un pesto de coriandre, tomate sèche et olive kalamata  | 19 / 1    |
|   | Jamón ibérique de gland  | 32 / 14   |
|    | Steak Tartare d'ailou galicien avec des croutons   | 23 / 5    |
|  | Tartare de thon patudo des Canaries sur soupe ajoblanco et gelée de raisin                                 | 23 / 5    |
|   | Sélection de croquettes fait maison  | 14 / Inc  |
|  | Cœur de laitue sur un lit de betterave, tomate, avocat et pomme acide                                      | 16 / Incl |
|  | Pomme de terre « Papa Bonita » revolcona, œuf base température et torreznos                                | 17 / Incl |
|  | Coquille St-Jacques avec écume d'un toffee de petits pois, poudre de jambon Ibérique et brume de fenouil   | 24 / 6    |
|  | Tacos de bar croustillant, mayonnaise de concombre et touches de piment jalapeño avec pomme de terre noire | 29 / 11   |



### PARTAGER LE BONHEUR

Les plats portant ce symbole peuvent être divisés en deux plats.

Supplément 3€

# MELVIN

Martín Berasategui.

## RIZ

Riz aux légumes locaux	19 / Incl
Riz aux fruits de mer style « senyoret » avec gamba rouge	31 / 7
Riz de la Dehesa, porc Ibérique et asperges	22 / Incl
Risotto au canard et aux champignons	24 / Incl

## POISSONS

Poisson de nos côtes sur une salade fraîche de céleri et pomme, purée de fenouil et air de betterave	26 / Incl
Dos de colin braisé enveloppé dans des fines feuilles de lard, sur de jeunes épinards truffés et jus fumé	28 / 4
Poissons entiers braisé	
Subtropical (Alfonsino, Rascasse, Cherne)	70 Kg / 28 Kg
Océanique (Pageot, Pagre, Turbot)	120 Kg / 48 Kg

(Demandez à notre équipe de salle la disponibilité quotidienne)

# MELVIN

Martin Perasategui.

## VIANDES

Entrecôte de bœuf blond de Galice Dry Aged de 45 jours	75/kg / 33/kg
T-bone de boeuf Simmental Dry Aged de 45 jours	85/Kg/ 43/Kg
Tournedos Rossini	39 / 15
Carré d'agneau, salade d'asperges sauvages, salsifis avec des notes de citron et sauge vin rouge	31 / 7
Cochon de lait croustillant avec chutney de poivrons grillés, confiture d'ananas et pomme cuisinée à la grecque	24 / Incl

Demandez à notre équipe si vous souhaitez accompagner votre plat avec l'une de nos sauces ou la garniture du jour

## DESSERTS

Gâteau tiède au chocolat et crème glacée de café et sauce au chocolat blanc	10 / 2
Citron mimétique garni de sorbet de champagne, granité de gin et glace au basilic et citron vert	9 / Incl
Génoise à la pistache avec sa glace, crème d'orange et granité de genévrier	9 / Incl
Les fromages que Martin aime	16 / 8

Sélection de pain, beurre et apéritif 4 € par personne

\*Incl. Plats inclus en DP (demi-pension)

Les prix sont exprimés en € et ont une taxe IGIC incluse.

Pour des régimes particuliers ou en cas d'intolérances ou des allergies alimentaires (par ex. aux fruits secs), notre personnel sera heureux de vous aider à choisir votre menu