









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