

## Nos tapas / ...d'ici

- <b>Salade russe de thon et langoustines</b> avec pain sarde	9,50 €
- <b>Brandade de morue aux raisins secs</b> , miel de canne et ses toasts	11,50 €
- <b>"Salmorejo" de Courde</b> , soupe froide à base de tomates, pain et huile d'olive extra vierge avec jambon ibérique et œuf	6,50 €
- <b>Crème de chou-fleur</b> avec croutons au curry et sésame	8,50 €
- <b>Moules "a la brava"</b> , légèrement épicées	12,50 €
- <b>Canelon de pot-au-feu à la madrilène</b> ("cocido madrileño"), bechamel au safran et poivrons	14,00 €
- <b>Pétoncles noirs a la mode de Bilbao avec chips d'ail</b>	18,50 €
- <b>Tripes a la madrilène</b> ("Callos")	12,90 €

## ...de là-bas

- <b>Hummus a la libanaise</b> , huile d'olive extra vierge et une touche de paprika	7,50 €
- <b>Provolone à la truffe</b> : fromage fondu, concassé de tomates, truffe, origan et focaccia	11,70 €
- <b>Lasagne à la bolognaise</b>	10,50 €
- <b>Aubergine à la parmesane</b>	10,50 €
- <b>Raviolis de ricotta et épinards</b> avec sauce napolitaine	14,50 €
- <b>"Huevos rotos aux carabineros"</b> (œufs frits avec crevettes gambon écarlate sautées à l'ail)	17,00 €

## De là Entrées et salades

- <b>Salade de cabillaud fumé</b> , feuilles de laitue, orange, avocat, olives noires et vinaigrette à la fleur d'oranger	10,80 €
- <b>Salade César de poulet fermier</b> , laitue romaine, lard artisanal, tomates cerises, croûtons et notre sauce spéciale	12,50 €
- <b>Artichauts avec jaune d'œuf confit</b> , jambon ibérique et amandes	14,00 €
- <b>Tomate rose de la reine</b> , avec anchois du cantabrique et cornichons	12,50 €
- <b>Burrata de puglia</b> avec piperade et grissinnis artisanaux	12,80 €
- <b>Steak tartare coupé au couteau</b> , pickles et jaune d'œuf servi avec du pain brioché chaud	14,50 €

## Riz

- <b>Riz "abanda" (style paella)</b> : riz sec aux poissons et fruits de mer pelés, servi avec un aioli aux agrumes	17,50 €
- <b>Riz sec d'ailes de poulet fermier (style "paella")</b> : à l'ail et champignons avec émulsion aux herbes méditerranéennes	15,00 €

"supplément de service en terrasse et carte d'allergènes disponible pour nos clients, veuillez consulter notre personnel"

## Les ardoises

Demie / Planche

...de fromages espagnols (de la Fromagerie de notre ami Raul et Virginia)	15,20€
...de jambon ibérique, coupé au couteau ...	11,00 € 19,00€
...de charcuterie ibérique de Guijuelo	10,70 € 18,70 €
...la mixte (fromages et charcuterie)	18,70 €

## Poissons

- <b>Lotte au four style Orio</b> , avec une poêlée de piments au vin txacoli, accompagné de pommes de terre	32,00 €
- <b>Cabillaud "ibérique"</b> : cabillaud pêché à la ligne, cuit au four avec des tranches de jambon ibérique et des tomates rôties	20,00 €
- <b>Merlu du cantabrique aux artichauts et palourdes</b>	24,00 €
- <b>Saumon grillé avec sauce hollandaise au citron vert et petits légumes</b>	18,00 €

## Viandes

- <b>Agneau d'agneau</b> en sauce Oloroso avec avec terrine de pommes de terre au lard	18,50 €
- <b>Joues de veau au vin rouge</b> cuites à basse température (style Bœuf Bourguignon) et purée de pommes de terre	17,20 €
- <b>Hamburger de bœuf de galice</b> , pain brioché, cheddar, pickles, mix de laitues et mayonnaise au chipotle fumé	13,10 €
- <b>Entrecôte de bœuf grillée</b> servie avec pommes de terre au four et poivrons confits	24,00 €
- <b>Poulet fermier rôti à la provençale</b> avec pommes de terre au four et légumes de saison	14,50 €

## Desserts

- <b>Brownie</b> avec glace à la vanille	6,50 €
- <b>Cheese cake</b> à la basque avec purée de coings	6,50 €
- <b>Feuilleté aux fraises</b> et à la crème de vanille	7,00 €
- <b>Brioche de "torrija"</b> (pain perdu à la madrilène) caramélisée avec glace à la cannelle	8,00 €
- <b>Carrot cake</b> et son glaçage au mascarpone	6,50 €
- <b>Glaces assorties</b>	4,80 €

[www.lataperiadelp Prado.es](http://www.lataperiadelp Prado.es)

LA  
TAPERIA  
del Prado