

## BUFFET DE SPÉCIALITÉS

### SALADES

Salade fermière au fromage de brebis | Salade de pâtes à l'andalouse  
Salade russe à l'espagnole  
Betterave marinée aux poires, noix et fromage bleu  
Potiron mariné à la vinaigrette au miel, au gingembre et aux raisins  
Salade de carottes et raisins au miel et amandes | Salade de couscous à la menthe et au persil  
Salade de pois chiches aux tomates, poivrons & grenade  
Salade orientale au boulgour, concombres, pois chiches, coriandre, tomates cerises et pignons  
Mesclun | Duo de vinaigrettes et garnitures

---

### TAPAS FROIDES

Pain paysan avec compotée de tomates  
Sobrassada avec amandes, raisins secs et pain grillé  
Rosbif grillé | Salsa brava  
Sélection de charcuterie espagnole, chorizo et jambon serrano | Olives aux fines herbes  
Fromage de brebis | Piment doux | Oignons cipollini marinés  
Piments farcis au thon | Houmous avec harissa | Tomates séchées  
Poivrons pointus grillés au vinaigre de xérès, câpres, orange, pistaches et thym

---

### TAPAS CHAUDS

Pimientos de Padrón | Falafels | Sauce à l'aubergine | Tortilla avec salsa brava  
Dattes bardées de lard | Bacalhau à la compotée de tomates

---

### TAPAS AUX POISSONS

Salade de poulpe à la galicienne | Salade de fruits de mer aux oranges, olives & aneth  
Anchois marinés à l'ail et aux fines herbes | Gravlax  
Ceviche de poisson au jus de citron vert, huile d'olive, oignon rouges, tomates cerises, oignons  
nouveaux et coriandre | Sardines à l'huile  
Morceaux de thon mariné aux câpres, vinaigre de xérès et huile d'olive  
Anchois fumés sur pan de cristal et fromage frais | Saumon fumé  
Cocktail de crevettes aux asperges, à la mangue au pois mange-tout



## SOUPE

**Soupe espagnole aux amandes** aux raisins & au vinaigre  
'Caldo Verde' au chorizo

---

## AU GRIL À PIERRE DE LAVE

Bavette de bœuf US | Rosbif de bœuf écossais | Presa ibérique | Steak de chevreuil  
Paupiette d'agneau Poltinger | Burger d'agneau à l'espagnole, confiture d'oignons et de poivrons  
Pinchos de filet de poulet mariné aux poivrons fumés | Offre du jour à la coupe selon arrivage  
Crevettes rouges d'Argentine entières | Sardines au citron | Poissons grillés du jour  
Pinchos de légumes et champignons méditerranéens | Épis de maïs grillés | Halloumi

---

## PLATS PRINCIPAUX ET ACCOMPAGNEMENTS DU BUFFET

Cochon de lait au four, ail, poivre, vin blanc & oranges  
Ragoût de sanglier espagnol au xérès, jambon serrano et champignons  
Moules au xérès et coriandre | Calamars au four, crevettes, seiches, chou-fleur, brocoli  
Ragoût d'allbondigas végétarien | Jus à l'aubergine | Haricots | Carottes  
Pommes de terre grenaille & coriandre | Arroz de cenoura | Riz aux carottes, façon portugaise  
Aubergines au four | Légumes grillés à la portugaise | Haricots verts et poire à la portugaise  
Feijoada à la patate douce et au potiron | Chou pointu sauté aux amandes, raisins secs & raisins  
Sugo de bœuf portugais à la cannelle, haricots et laurier | Batatas ao Murro | Arroz de Feijo  
Escalope viennoise | Frites | Champignons portugais au lard bacon et persil

---

## DOUCEURS IBÉRIQUES

Bar à bonbons | Fruits frais | Pastel de Natas | Boules de glace | Glace en bâtonnet

## SÉLECTION INTERNATIONALE DE FROMAGES

Moutarde aux figues | Moutarde à l'orange | Moutarde aux raisins  
Raisins | Amandes salées | Picos de Jerez | Pain frais

**€ 49.50 adultes • € 15.50 enfants**

