

FLAMMA

PARRILLA Y VINOS

ENTRÉES

VIANDE SÉCHÉE DE WAGYU	DEMI-PORCION 18
	PORCION ENTIÈRE 28
GILDA Avec anchois	2,5
CROQUETTE DE WAGYU	2,5
CROQUETTE DE CANARD Aux cinq épices chinoises	3,5
ANCHOIS Avec beurre fumé et pain brioché	6,5
AJOBLANCO AU TARTARE DE TOMATE Soupe froide et hollandaise au basilic	15
MOULES EN SAUCE TRADITIONNELLE Avec sauce piquante au curry rouge thaï	18
CARPACCIO DE BAR Avec vinaigrette aux noisettes	19
ARTICHAUTS GRILLÉS Avec escabèche de fruits secs	18
POIREAU GRILLÉ Avec hollandaise à la ciboulette	18
RAGOÛT TRADITIONEL Avec chorizo	20
POIVRON ROUGE RÔTI Avec ventrèche de thon	18
BIKINI GRILLÉ Au sanglier ibérique et fromages truffés	14
"LASAGNE" DE RAGOÛT DE QUEUE DE BOEUF Avec béchamel aux bolets	22

NOTRE GRILLE D'AUTEUR

NUESTRO IMPRESCINDIBLE

BROCHETTE D'AGNEAU DE LAIT Brochette d'agneau traditionnelle	26
BROCHETTE IBÉRIQUE Porc ibérique marinée	22
PORC MARINÉE Avec champignon	24
ESCALOPE De veau d'Aliste	55
CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT GRILLÉES Selon disponibilité	28

GARNITURES

FRITES	6
POMMES DE TERRE GRENAILLE Rôties et frites avec sauce légèrement piquante	7
SALADE DE TOMATES	12
SALADE VERTE Avec tomate et oignon	8

DESSERTS

LE PLUS CRÉMEUX DES CRÈMES CARAMEL Crème caramel à la Vanille aux Jaunes d'Œufs d'Oie	8
DESSERT SPÉCIAL CITRON Avec glace au yuzu et Tajín	9
DESSERT SPÉCIAL AUX FRAMBOISE Avec mousse de fromage, violette et framboises	11
GÂTEAU AU FROMAGE À la noisette du Piémont	9
DESSERT SPÉCIAL AU FRUIT DE LA PASSION Mousse au fruit de la passion et caramel à la réglisse	11
RIZ AU LAIT CRÉMEUX Avec crème de cacahuète, mangue et riz croustillante	9
GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR BELGE (70 % DE CACAO) Avec glacé à la cacahuète	9

PRECIOS EN € | PAN 1,9