

TAPAS

APERERO et

TAPAS REPAS

**Du 06 au 14 JUILLET**

## TAPAS APERERO

Assiette de 3 mises en bouche : 150g minimum

- Bâtonnets MOZZARELLA + ACCRAS Morue + ONION Rings + sauces..6.50€
- ACCRAS Morue + Beignets CALAMAR + mini TAQUITOS + sauces .....7.50€
- TZATZIKI + Rillettes SAUMON Fumé + HOUMOUS et Toasts.....7.00€
- Charcuterie ibérique : Jambon Serrano, chorizo doux, chorizo fort....10.00€



## TAPAS REPAS

### A la Carte :

Assiette de Charcuterie ibérique et fromage de Brebis..... 18.00€

Assiette de Tapas de la mer (queues de crevettes, moules, calamars, anchois....).. 20.00€

### Formule « Apéritif Dînatoire » pour 2 personnes :

1 Assiette Charcuterie ibérique  
+ 1 de Tapas de la mer  
+ 1 pichet de Sangria maison 50cl... **23€/personne**

Verre de Sangria 6.50€

Pichet de 25cl \_\_\_\_\_ 12.00€

Pichet de 50cl \_\_\_\_\_ 18.00€

---

**Le San Fermin tire son nom des San Fermes, célèbres Fêtes de Pampelune, capitale de la Navarre (Espagne), célébrées annuellement du 06 au 14 Juillet et considérées comme les 3èmes plus grandes fêtes dans le monde, après le Carnaval de Rio et la Fête de la Bière à Munich. Les lâchers de taureaux sont le point fort de cette célèbre tradition qui transforme Pampelune en une fête permanente.**