

## BUFFET DE SPÉCIALITÉS

### SALADES

Salade fermière au fromage de brebis | Salade de pâtes à l'andalouse  
Salade de haricots blancs à l'espagnole, olives, tomates et thon  
Salade de carottes avec miel et raisins secs  
Salade de pois chiches avec tomates, poivron et grenade  
Salade de couscous avec menthe et persil  
Asperges marinées avec tomates, œufs et vinaigrette aux fines herbes  
Mêslun avec duo de vinaigrettes et garnitures  
Salade orientale au bœuf, concombres, pois chiches, coriandre, tomates cerises et pignons

---

### TAPAS FROIDES

Pain paysan avec compotée de tomates  
Pain grillé à la sobrasada gratiné avec amandes et raisins secs  
Rosbif grillé | Salsa brava | Oignons cipollini marinés  
Sélection de charcuterie espagnole, chorizo et jambon serrano | Olives aux fines herbes  
Fromage de brebis | Piment doux | Poivrons frais au thon  
Houmous avec harissa | Tomates séchées  
Poivrons grillés au vinaigre de Xérès, câpres, orange, pistaches et thym  
Betterave marinée avec poires, noix et fromage bleu

---

### TAPAS CHAUDS

Croquettes d'épinards et de chèvre et sauce à la mangue-piment  
Fallafels à la sauce à l'aubergines | Tortilla avec salsa brava  
Dattes bardées de lard | Baccalau avec compote de tomates

---

### TAPAS AUX POISSONS

Moules marinées avec poivron doux, huile d'olive, piment et ail  
Salade de poulpe à la galicienne | Salade de fruits de mer avec oranges, olives et aneth  
Anchois marinés à l'ail et aux fines herbes  
Ceviche de poisson au citron vert, oignons rouges et coriandre  
Crème de thon avec câpres, huile d'olive et œuf | Sardines à l'huile  
Anchois fumés sur pain crystal et fromage frais | Saumon fumé | Gravlax  
Cocktail de crevettes aux asperges à la mangue et haricots mange-tout



## SOUPE

**Soupe aux amandes** avec raisins et vinaigre de Xérès  
**Soupe de tomates** et de poivrons aux raisins secs

---

## AU GRIL À PIERRE DE LAVE

Bavette de bœuf US | Rosbif de bœuf écossais | Presa ibérique | Buffle d'eau italien  
Fricandeau d'agneau | Burger d'agneau à l'espagnole avec poivrons & oignons  
Crevettes rouges d'Argentine entières | Sardines au citron  
Pinchos de filet de poulet mariné aux poivrons fumés  
Pinchos de légumes et champignons méditerranéens | Halloumi | Poissons du jour au grill

---

## PLATS PRINCIPAUX ET ACCOMPAGNEMENTS DU BUFFET

Ragoût d'allbondigas véganes | jus aux aubergines | Haricotes | Carottes  
Pommes de terre grenaille | Coriandre | Aubergine panée  
Boudin maison | Purée de pommes de terre | Pommes | Sauce arope  
Pollo fino Piri Piri | Frites | Salade de tomates avec oignons rouge  
Crevettes, seiches, chou-fleur et brocoli panés  
Cochon de lait au four à l'ail, poivre, vin blanc et oranges  
Moules à l'espagnole au Xérès et à la coriandre  
Haricots verts et poire à l'espagnole  
Légumes grillés à l'espagnole | Ragoût de pois chiches à l'espagnole  
Tomate grillé gratinée aux fines herbes et à la l'huile d'olive  
Oignons rouges farcis au chèvre  
Batatas ao Murro | Arroz de Feijo | Escalope viennoise

---

## DOUCEURS IBÉRIQUES & Sélection de glaces

## 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**

