ROSARIO

ROSARIO C'EST LE NOM DE LA TANTE D'ADRIEN, UN DES FONDATEURS.
MAIS ROSARIO C'EST SURTOUT CETTE FOLLE ENVIE DE FAIRE RAYONNER
UNE VISION DIFFÉRENTE DE LA CUISINE ESPAGNOLE À PARIS, LOIN DES CLICHÉS !
DES PLATS FAITS AVEC AMOUR, QUI MÊLENT RESPECT DES TRADITIONS
ET AUDACE DE LES RÉINVENTER.
CETTE VISION ON LA PARTAGE AVEC NOTRE JEUNE CHEF ÉTOILÉ, JOSÉ MARÍA,
VENU TOUT DROIT DE SAN SEBASTIÁN.

PICA PICA

Pan con tomate de toda la vida 4
avec anchois +3, jamón +3
Pain, coulis de tomates, ail, huile d'olive de Navarre, pimentón

Gilda 3,5
Anchois, Guindillas, olives

Patatas bravas 8
Pommes de terres frites, sauce épicée maison

Salmorejo 9
Soupe froide de tomates, pain, ail, huile d'olive, vinaigre de Jerez, oeufs, Cecina, Guindillas

Pimientos de Padrón 9
Petits poivrons verts de Galice, gros sel

Tortilla Rosario 12
avec txistorra +3
Oeufs plein air, pommes de terre, oignons caramélisés 8h, ail, poivrons verts

Mejillones en escabeche 13
Moules de Galice, escabèche, frites allumettes

Salpicon 13
Langoustines au grill, moules, oeufs de caille, tomates, poivrons, oignons, ail, émulsion

Cecina de Buey (70g) 17
Viande de boeuf séchée et affinée (León)

Jamón Ibérico 50% Cebo de Campo coupé au couteau (50g) 23
Race ibérique 50%, affinage min. 24 mois

Jamón Ibérico Bellota 100% coupé au couteau (50g) 28
Pure race ibérique (Pata Negra), affinage min. 44 mois, produit d'exception

Créations

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

COCINA LIBRE

ROSARIO

ICI, TOUT SE PARTAGE, COMME LÀ-BAS.
ON VOUS RECOMMANDE DONC PAR PERSONNE :
2 À 3 TAPAS OU 1 À 2 TAPAS ET 1 PLATOS.
QUE APROVECHE !

Menu del día

Plat
+ Dessert à 4€
(déjeuner du lundi-vendredi, hors jours fériés)

PLATOS

Pisto con huevo frito rebozado de Galicia 17
Légumes d'été mijotés, ail, oignons, pimentón, oeufs de Galice

Abanico ibérico, patatas fritas, aceite de oliva y hierbas 19
Abanico de porc ibérique, pommes de terre frites, pimientos, chimichurri galicien, herbes

Sardina del Atlántico ahumada, Ajo Blanco y naranja 19
Sardines fumées, ajo blanco et orange

Carilleras de cerdo ibérico y cacao 26
Joues de porc ibérique, vin rouge, cacao, purée de carottes maison, carottes au grill

POSTRES

Tarta de queso 9
« Cheesecake » basque – la signature de la maison !

Arroz con leche 7
Riz au lait maison, vanille, cannelle, citron, orange, biscuit maison

Mousse de chocolate del Rey 9
Mousse au chocolat infusée au jamón Ibérico, huile d'olive de Navarre, gros sel

Créations

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

COCINA LIBRE