

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 3,5
Pain, coulis de tomates, ail, huile d'olive de Navarre, pimentón

Gilda del día 6
Pregunte al equipo!

Pimientos de Padrón 8
Petits poivrons verts de Galice, huile d'olive de Navarre, gros sel

Tortilla de la Rosario 11
Oeufs plein air, pommes de terre, oignons caramélisés 8h, ail, poivrons verts

Salpicon de pulpo 13 
Poulpe, crevettes, tomates, poivrons, oignons, ail, émulsion

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

Ensalada de achicoria, cebollas y ventresca de atún 13
Chicorée de Catalogne, oignons, ventrèche de thon de Cantabrie, huile d'olive de Navarre

Jamón Ibérico Bellota 100% coupé minute (50g) 24
Pure race ibérique (Pata Negra), affinage min. 44 mois



R O S A R I O

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 !

PLATOS

Crema de la abuela, huevo en baja temperatura 17

Crème de légumes, oeuf poché à basse température, croûtons, ciboulette, câpres

Lentejas caseras de la Rosario 18

Lentilles, légumes de saison, porc ibérique, txistorra frite, câpres, pimentón

Carilleras de cerdo en vino tinto 22 

Joues de porc ibérique, vin rouge, cacao, purée de pommes de terre maison

Merluza en salsa verde 24

Merlu de ligne cuit au grill, palourdes fines, bouillon de poisson, moules, ail, oignons, persil, vin blanc

POSTRES

Tarta de queso 9

« Cheesecake » basque – la spécialité de la maison !

Arroz con leche 7

Riz au lait maison, vanille, cannelle, citron, biscuit maison

Mousse de chocolate del Rey 8 

Mousse au chocolat infusée au jamón Ibérico, huile d'olive de Navarre, gros sel