

# 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

## 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, poudre de jamón ibérico*

Mousse de chocolate del Rey 8 

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

