

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

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

Salpicon 13

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

Mejillones en escabeche 13

Moules de Galice, escabèche, frites allumettes

Empanada del Chef 22

Thon, tomates, poivrons, choricerero, saindoux au paprika, pickles de kale – 15 min de cuisson

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

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 !

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 dulces fritas, aceite de oliva y hierbas 18

Abanico de porc ibérique, frites de patates douces, huile d'olive et herbes

Sardina del Atlántico ahumada, Ajo Blanco y naranja 19

Sardines fumées, ajo blanco et orange

Carilleras de cerdo ibérico y cacao 25 

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

POSTRES

Tarta de queso 9

« Cheesecake » basque – la signature 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