

# 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 9  
*Petits poivrons verts de Galice, gros sel*

Tortilla de la Rosario 12  
*Oeufs plein air, pommes de terre, oignons caramélisés 8h, ail, poivrons verts*

Salpicon de mariscos 13   
*Langoustines, moules, oeufs de caille, tomates, poivrons, oignons, ail, émulsion*

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

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

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

Sopa de la abuela, huevo en baja temperatura 17  
*Soupe à l'oignon, oeuf poché à basse température, pain brioché, romarin*

Lentejas caseras de la Rosario 18  
*Lentilles, légumes de saison, porc ibérique, txistorra frite, câpres, pimentón*

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 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*