

RESTAURANT GRILL

CASA TOMÁS

DEPUIS 1984

MENU

NOUS PERPÉTUONS LA TRADITION ; NOUS SOMMES
LA TROISIÈME GÉNÉRATION

BIENVENUE

LA CUISINE EST UN LANGAGE À TRAVERS LEQUEL
PEUVENT S'EXPRIMER L'HARMONIE, LE BONHEUR, LA BEAUTÉ,
LA POÉSIE, LA COMPLEXITÉ, LA MAGIE, L'HUMOUR,
LA PROVOCATION ET LA CULTURE. (FERRAN ADRIÀ)



CASA TOMÁS

DEPUIS 1984



SALADE TIÈDE DE PETITS CALAMARS GRILLÉS avec vinaigrette de tomate concassée	15,8
---	------

SALADE DE CAILLE en doux escabèche de légumes	15,5
--	------

MI-CUIT DE CANARD CARAMÉLISÉ avec confiture de tomate et pain aux raisins	22,5
--	------

JAMBON IBÉRIQUE avec pain grillé et tomate fraîche	23
---	----

ASPERGES FARCIES AUX FRUITS DE MER avec leur sauce et crevette croustillante	14
---	----

LÉGUMES DE SAISON Veuillez consulter les disponibilités	<i>P/selon le marché</i>
--	--------------------------





CASA TOMÁS

DEPUIS 1984



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS « BOLETUS EDULIS »
avec œufs biologiques

16,5

MIGAS DU BERGER « RECETTE LOCALE »
Cassolette individuelle

14

POULPE GRILLÉ AU CHARBON
avec dés de pommes de terre confites et aïoli au paprika

24,50

FRITURES MAISON
Croquette crémeuse au jambon / Boule de poivron rouge farcie à la viande avec une
touche épicée

3,20 l'unité

CASSOLETTE DE CHORIZO AU CIDRE
Chorizo frais cuisiné au cidre naturel

13,5

Informations sur les allergènes disponibles
Prix TTC





CASA TOMÁS

DEPUIS 1984



PLATS PRINCIPAUX

PATORRILLO Abats d'agneau mijotés « recette de Pilarín »	25,5
--	------

JOUES DE VEAU BRAISÉES au vin rouge, avec foie gras frais grillé à la plancha	25
---	----

COCHON DE LAIT RÔTI DANS SON JUS Cuisiné maison et doré au four	28,5
---	------

DE LA MER

MERLU « LANGOSTADA » Cuit au four, sauce aux fruits de mer, fine couche de mayonnaise et crevette grillée	24
---	----

BAR FRAIS GRILLÉ AU CHARBON avec refrito d'ail et piment et pommes de terre boulangères	24
---	----

TURBOT Filet de turbot saisi au gril, sauce pil-pil élaborée avec son propre jus et pommes de terre boulangères	27
---	----





CASA TOMÁS

DEPUIS 1984



GRILLADES AU CHARBON

CÔTE DE BŒUF EXTRA-MATURÉE, 40 JOURS DE MATURATION

6,8 € / 100 g

Coupe individuelle, poids approximatif de 500 g à 600 g

Coupe à partager, poids approximatif de 1 kg à 1,3 kg

FILET DE BŒUF AVEC FOIE GRAS FRAIS GRILLÉ

32

Sauce au porto et purée de pomme

FILET DE BŒUF AVEC POIVRONS PIQUILLO ET POMMES DE TERRE
FRAÎCHES FRITES

29

CÔTES D'AGNEAU AVEC POIVRONS PIQUILLO ET POMMES DE TERRE
FRAÎCHES FRITES

26

GARNITURES

Pommes de terre fraîches frites

2,6

Poivrons piquillo

2,6

Sauce au fromage Idiazabal fumé

2,5

