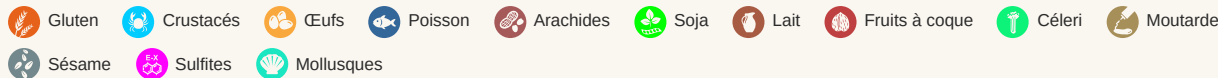


RESTAURANTE CHIQUITO RIZ

CARTE · ALLERGÈNES

CODES DES ALLERGÈNES



SUGGESTIONS DU JOUR

Artichauts aux palourdes	  
Palourdes à la marinière	  
Pièce de turbot pour 2	
Poivrons piquillo farcis à l'araignée de mer	    
Lotte à la bilbaína pour 2 (Sapito)	
Gros haricots blancs à la queue de bœuf	
Maigre sauvage ouvert en filet	

WHISKIES SPÉCIAUX AU VERRE

Macallan 12 Years Old
Blue Label Johnnie Walker
Talisker Single Malt
Chivas Regal 12 ans
Gentleman Jack Tennessee Whiskey
Jack Daniel's

CHAMPAGNE FRANÇAIS

G.H. Mumm Brut
Moët & Chandon Brut Impérial
Laurent-Perrier La Cuvée

ENTRÉES

Jambon ibérique de bellota	
Croquettes maison au jambon ibérique	 
Croustillants de petits calmars à l'encre	 
Sashimi de thon rouge	   
Salade russe maison	  
Carpaccio de morue	  
Petits calmars de ligne à la plancha	
Poulpe à la galicienne	
Dés de saumon et balsamique à la truffe	   
Filets de sardine fumée	
Crevettes à l'ail et au piment	
Chistorra d'Arbizu	
Œufs brouillés aux champignons et boudin noir	  
Artichauts aux palourdes	  
Torpilles croustillantes aux gambas	 
Fromage affiné	
Aiguillat mariné et frit	  
Poivrons piquillo farcis à l'araignée de mer	    
Artichauts grillés (à la pièce)	

FRUITS DE MER

Pétoncles au four	
Palourdes à la marinière	  
Crevettes blanches, cuites ou plancha 300 g	
Gambas rayées, cuites ou plancha 300 g	
Huître française Amélie	

SALADES

Légumes grillés
Tomate et ventrèche de thon

PLATS MIJOTÉS

Haricots verdina à la morue	 
Haricots blancs aux palourdes	  
Tripes à la madrilène	
Fabada asturienne	
Gros haricots blancs à la queue de bœuf	

POISSONS

Bar en croûte de sel	
<i>Min. 2 pers. (30 min d'attente), prix par personne</i>	
Daurade en croûte de sel	
Pièce de turbot pour 2	
Dos de morue panés à l'aubergine	  
Morue grillée, sauce de calmars à l'encre	  
Turbot ouvert	
Morue au pil pil	
Lotte à la bilbaína pour 2 (Sapito)	
Pièce de turbot pour 3	

VIANDES

Côte de bœuf grillée
pour 2 pers.

Entrecôte grillée

Filet de bœuf grillé

Filet de bœuf en croûte de sel
min. 2 pers., prix par personne

Filet de bœuf au foie gras, réduction PX

Steak tartare

Queue de bœuf braisée

Cannellonis à la queue de bœuf

Côtelettes d'agneau

Cachopo jambon-fromage classique 300 g

Travers de porc ibérique désossé, sauce barbecue et purée

Poulet au curry et riz

MENUS SPÉCIAUX

Spécial fruits de mer (avec daurade en croûte de sel ou côte de bœuf grillée)
Fruits de mer cuits et grillés et un plat principal · prix pour 2 pers.

Spécial fruits de mer (avec bar en croûte de sel)
prix pour 2 pers.

Plateau de fruits de mer grillés
prix pour 2 pers.

DESSERTS

Gâteau au whisky

Filloas à la crème et au chocolat

Sorbet citron au cava

Lait frit et glace

Fruits de saison

Coulant au chocolat et glace vanille

Riz au lait maison

Flan maison

Quesada cantabrique, coulis de framboise

Gâteau à la carotte

Glaces maison : pistache, vanille, turrón, chocolat, fraise