



Gositasricas[®]

COMIDA ARTESANAL

PETITS PLATS DU POTAGER – 100 % BIO**

1 Méli-mélo de riz bio sautés avec des amandes et des raisins secs*	5,00€
2 Pommes de terre au four avec piments rouges et gousses d'ail*	5,00€
3 Pommes de terre cuites au four avec des oignons et du romarin*	5,00€
4 Pommes de terre "bravas" avec sauce aïoli*	7,00€
5 Couscous de légumes et pistaches grillés*	7,00€
6 Houmous de pois chiches avec crudités et pain de pita	8,00€
7 Guacamole accompagné de crudités variés et nachos maison*	9,00€
8 Falafel libanais accompagné de tzatziki bio*	8,00€

CASSOLETTES DE LA MER ET DE LA FERME

	<u>Cassolet</u>	<u>½ Cassolet</u>
10 Ailes de poulet préparées à la manière Cajun*	9,00€	---
11 Macédoine de pomme de terre maison et thon*	12,00€	7,00€
12 Oeufs frais frits de la ferme émiettés et servis avec du jambon Ibérique	13,00€	---
13 Jambon Ibérique "Bellota" accompagné de pain et coulis de tomate	21,00€	12,00€
14 Grandes crevettes sautées préparé à l'ail et sautées à la plancha*	21,00€	---
15 Salade de crevettes et poulpe avec des oignons, piments rouges et verts*	18,00€	---

SALADES

16 Taboulé bio de quinoa *** graines de tournesol, potiron, vinaigrette de citron à la menthe	10,00€
17 Salade de fromage de chèvre frais d'Ibiza* sur un lit de pousses de roquette, tomates cerise et pignons	12,00€
18 Salade de dinde macéré par nos soins* et accompagné de haricots verts et de courgettes à la plancha	13,00€

ENTREES

19 Salmorejo (soupe froide de tomates) avec accompagnement	10,00€
20 Céviche (mélange de poisson et fruits de mer poissons de chair blanche* et crevettes cuits dans du citron vert), accompagné de chips de banane maison	17,00€
21 Riz à la Péruvienne avec de fruits de mer	16,00€
22 Pâtes sautées (wok) accompagnées de tomates, champignon et basilic**	12,00€

** Bio

* Plats sans gluten

Cositasricas[®]

COMIDA ARTESANAL



EN PROVENANCE DU POTAGER – 100 % BIO **

23 Légumes variés sautés avec sauce Romesco (tomate, ail, amandes et noisettes)*	10,00€
24 Lasagne farcies avec une sauce bolognaise de tomates et de quinoa* accompagnée de croquants de fruits secs et de lait de coco	15,00€
25 Courgettes farcies de tofu* et croquant de champignon avec une crème de pomme de terre douce	12,00€
26 Mix Vegetarien* Houmous, falafel, taboulé de quinoa, légumes frais à la plancha	17,00€

DE LA MER

27 Dos de saumon avec une sauce d'agrumes * accompagné de pommes de terre au four et de brocoli	15,00€
28 Morue présentée en tempura avec une sauce de soja et accompagnée d'une salade de wakame	14,00€
29 Cassolette de fruits de mer préparée avec du lait de coco* au style des îles Caraïbes	21,00€

DE LA FERME

30 Poulet rôti accompagné de pommes de terre sautées et salade du potager*	12,00€
31 Rosbif avec sa sauce de miel et moutarde* accompagné de purée de pommes de terre maison	14,00€
32 Longe de porc Ibérique avec une sauce au Porto* et accompagnée de choux de Bruxelles	15,00€

DESSERTS

33 Carrot cake aux amandes accompagné* d'une crème de mascarpone et d'une sauce à l'orange	6,50€
34 Gâteau au chocolat nappé d'un nuage de vanille de Jamaïque* et accompagné d'une sauce au chocolat piquant	7,00€
35 Cheesecake accompagné d'un biscuit d'avoine et de fruits rouges	6,50€
36 Coupe crémeuse de piña colada bio***	7,00€
37 Salade de fruits frais***	6,00€
38 Pain avec son aioli maison et olives (par personne)	2,00€

** Bio

* Plats sans gluten



Cositasrlicas[®]

COMIDA ARTESANAL

BOISSONS

JUS DE FRUITS 100 % NATURELS

39-Orange	4,50€
40-Açaï et banane	5,50€
41-Anti-oxidant	7,00€
Fraise, açai, mûre, cassis et framboise	
42-Revitalisant	7,00€
Orange, carotte et ananas	
43-Detox	7,00€
Pomme, citron, épinard, concombre, céleri et pousse de blé	

EAUX EN BOUTEILLE

44 Eau plate 500ml	2,00€
45 Eau plate 1000ml	3,50€
46 Eau gazeuse 500ml	2,50€
47 Eau gazeuse 1L.	4,00€
48 Agua avec aloe vera	3,80€

BOISSONS SANS ALCOOL

49 Coke	2,20€
50 Fanta orange	2,20€
51 Fanta citron	2,20€
52 Thé Lipton	2,50€
53 Sprite	2,20€
54 Aquarius	2,50€
85 Kambucha	3,50€

BOISSONS CHAUDES

55 Cafe noir	2,00€
56 Cafe au lite	2,00€
57 Capuchino	2,50€
58 The ou infusions	2,50€

BIERES

59 Chope de bière Estrella Galicia	3,00€
60 Bière Mahou 0,33 L.	3,00€
61 Bière Alhambra 0,33 L.	3,50€
62 Bière Estrella Galicia sans alcool 0,33 L.	3,50€
63 Bière artisanale d'Ibiza Ibosim 0,33L	4,00€
64 Bière Estrella Galicia sans gluten	3,50€

VINS

VINS BLANCS

	Bouteille	Verre
65 Cantarranas. Verdejo (AOC Rueda)	17,00€	3,00€
66 Valdecuevas. Verdejo (AOC Rueda)	20,00€	4,00€
67 Carros y Bueyes. AOC Godello.	22,00€	4,00€
68 Eidosela (AOC Albariño)	22,00€	4,00€

VINS ROUGES

69 Auzolan (BIO AOC Navarra)	16,00€	3,00€
70 Ramón Bilbao (AOC Rioja)	20,00€	4,00€
71 Belezos Crianza (AOC Rioja)	20,00€	4,00€
72 Trus Roble (AOC Ribera del Duero)	22,00€	4,50€
73 Prima 2016 (AOC Toro)	26,00€	5,00€
74 Prima 2016 Magnun 1,5 L (AOC Toro)	59,00€	
75 Valbuena 5º año 2008. Vega Sicilia	149,00€	

VINS ROSÉS

76 Note Bleue (AOC Cotes de Provence)	21,00€	4,00€
77 Gaintus (AOC Penedés)	22,00€	4,50€

CAVAS Y CHAMPAGNE

78 Permont's 1940 (Brut Nature)	23,00€	5,00€
79 Eidosela (Brut Nature)	25,00€	
80 Moet Chandon (Brut Imperial)	55,00€	
81 Veuve Clicquot (Brut imperial)	89,00€	

SANGRIAS

82 Sangria de vin rouge	-1L 18,00€	-1,50 L. 25,00€
83 Sangría de cava	-1L 20,00€	-1,50 L. 28,00€
84 Sangría de champagne	-1L 22,00€	-1,50 L. 30,00€