

# LA TANTINA

Desde 1984

# DE BURGOS

## CHARCUTERIE IBÉRIQUE - MAISON GARCIA

JAMBON D'ARAGON (120g).....	8
14 mois d'affinage	
TABLA DE CHARCUTERIE (2/3 pers).....	25

## GRILLADE À LA PLANCHA

PINCHOS DE MAGRET .....	7
PINCHOS DE BOEUF .....	7
COUTEAUX PERSILLÉS selon arrivage .....	8
WINGS DE POULET MARINÉS .....	6

## COCOTES ET MIJOTÉS

MOULES FAÇON HORTENSE selon arrivage .....	7
Chair à saucisse de Toulouse, beurre, ail, persil	
MIJOTÉ DE PLUMA DE PORC CONFITE .....	6.50
Tomate, oignon, basilic	

## LES FRITURES

PATATAS À LA POUTINE .....	5
Sauce brune au Cheddar	
CROQUETAS DE CAMEMBERT.....	6
FRITURE DE CALAMARS MAISON .....	6.50

## TAPAS

### POUR LES VEGGIES, MAIS PAS QUE...

POÉLON DE LÉGUMES CONFITS À LA PROVENÇALE .....	5€
PIMIENTOS DEL PADRON .....	6€
Fleur de sel	
SALADE DE ROQUETTE .....	6€
Tomates séchées, noix de cajou, crème de balsamique	
PAIN TOMATE.....	5€

## LE FROMAGE

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI (150g) .....	9
Oignons confits	
MANCHEGO (120g) .....	7.50
Confiture de cerise noire	
BURRATA (120g) .....	8
Réduction balsamique, framboise, fleur de sel	

## TARTINES GRILLÉES

MAGRET .....	6
Manchego, miel	
THON À LA PROVENÇALE .....	6
Roquette, crème de balsamique	

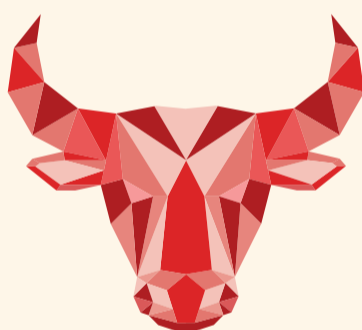
## CEVICHE ET TATAKI

CEVICHE DE TRUITE .....	7.50
Aneth, coriandre, citron, huile d'olive	
TATAKI DE BOEUF .....	6.50
Confiture d'oignons	

## PLATS

BROCHETTE DE BOEUF .....	14
Compotée d'oignons	
MAGRET ENTIER.....	17
Réduction balsamique	
MIJOTÉ DE PLUMA DE PORC CONFITE .....	13
Tomate, oignon, basilic	
COUTEAUX PERSILLÉS à la plancha, selon arrivage .....	14
CHAUSSON DE LÉGUMES CONFITS.....	12
ÉMINCÉ DE SEICHE Chorizo, persillade .....	14
MOULES FAÇON HORTENSE selon arrivage .....	14
Chair à saucisse de Toulouse, beurre, ail, persil	

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre



## DESSERTS

SOL Y SOMBRE .....	6
Glace nougat, caramel, chocolat blanc	
FONDANT CHOCOLAT .....	6
Glace nougat	
CRÈME CATALANE .....	5
Aux zestes d'orange	
ENTREMETS DU CHEF .....	6
Pâte sablée, praliné, chocolat, caramel	
PAIN PERDU .....	7
Sucre vergeoise, glace « nata » maison	
CARPACCIO D'ANANAS .....	6
Granité au thé vert	
MANCHEGO (120g) .....	7.50
Confiture de cerise noire	

Gâteau d'anniversaire personnalisé sur réservation.



# FORMULES

**21€**  
**PAR PERSONNE**

---

**ASSORTIMENT DE TAPAS**  
Sélection du Chef - 9 variétés

---

**SANGRIA OU BIÈRE**  
1L POUR 4 PERSONNES

**26€**  
**PAR PERSONNE**

---

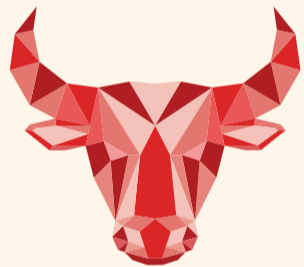
**ASSORTIMENT DE TAPAS**  
Sélection du Chef - 9 variétés

---

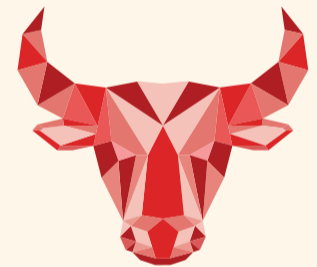
**PÂTISSERIE OU SHOOTER**

---

**SANGRIA OU BIÈRE**  
1L POUR 2 PERSONNES



## UNE PLANCHE = ENTRE COPAINS =



**EN PETIT COMITÉ, AU COMPTOIR...**  
Groupe de moins de 10 pers. uniquement

**TABLA DE CHARCUTERIE**  
2 pers. .... 25€  
Assortissement *Maison*  
**GARCIA**

**TABLA DE TAPAS**  
2 pers. .... 27€  
3 pers. .... 40€

Sélection de nos grands classiques à partager



### POUR ACCOMPAGNER VOS PLANCHES

Blanc : Chardonnay VOP Côtes de Prouilhe - 75cl - 19€

Rouge : Bodega Christo de la Vega, D.O la Mancha - 75cl - 15€