



LA TANTINA

Desde 1984

DE BURGOS

LA BECTANCE

POUR LES VEGGIES (MAIS PAS QUE...) :

Le pain tomate catalan

Compotée de tomate, ail, épices

6

TAPASSIETTES CARNASSIERES

Émincé de magret de canard à la fleur de sel

réduction porto rouge et échalotes

7 PLAT 17

Émincé d'entrecôte *Chimichurri argentin*

7 PLAT 17.50

Mordant lomo de porc *ail et persil*

6

COCOTTES ET MIJOTÉS

Bœuf bourguignon de Guillaume *avec amour*

6 PLAT 15

Très cochonneux porc confit *doré au four*

6 PLAT 13

JOYEUSES POÊLÉES

Chipirones beurre Maître d'hôtel

piment d'Espelette

7.50 PLAT 18

Wok Thaï *poulet, légumes et nouilles de riz*

6

Wok Thaï végétarien

Légumes et nouilles de riz

PLAT 13

LES PETITS GRATINÉS

Gratiné de légumes de saison

PLAT 12

Cassiolette de gnocchis au Gorgonzola

7

Écrasé de pomme de terre sophistroquet

6

Huile de truffe et gratiné au parmesan

L'IDÉE DE GUIGUI, TAPASSEUR EN CHEF

Thontassionnel tataki

graines de sésame, mangue et grenade

7

Pimientos del padron « les petits piments doux »

6

FRITURES REVIGORANTES

L'indéboulonnable patatas bravas

5

Croustillant de poulet Katsu

6

Ventripotentes croquetas de jambon joufflu

6

Beignet d'anneaux de calamar « bien dorés »

6.50

LE COIN DES COPAINS Maison GARCIA

Jambon d'Aragon 14 mois d'affinage (120g)

7.50

Tabla de charcuterie 2/3 pers

26

Difficile de choisir ?

LA TABLA DE TAPAS
Assortiment de nos meilleurs tapas
(environ 10 variétés)
20€ par personne

LA CRÈME DES FROMAGES

Camembert au lait cru rôti (150g)

Confiture de cerise noire

9

Manchego (120g) *Confiture de cerise noire*

7.50

Burrata crémeuse (120g) « Délicate italienne »

8.50

réduction balsamique, fleur de sel

TAPASSERIES SUCRÉES

Parfait glacé

Biscuit dacquoise, crème vanille, coulis de fruit du moment

6

Fondant au chocolat *Glace chocolat blanc*

6

L'incontournable crème brûlée

5

Tarte citron revisitée

Biscuit, crème citron, meringues

6.50

Pain perdu

Sucre vergeoise, glace « nata » maison

7

Carpaccio d'ananas *Granité au thé vert*

6

Gâteau d'anniversaire personnalisé
sur réservation.



LA TANTINA Desde 1984 DE BURGOS

LES FORMULES

20€
PAR PERSONNE

ASSORTIMENT DE TAPAS

10 Variétés de tapas
sélectionnées par le chef

*Charcuterie ibérique, croquetas,
grillades, fritures...*



30€
PAR PERSONNE

UN PICHET DE 1L DE SANGRIA OU BIÈRE

pour 4 personnes (25cl par personne)

ASSORTIMENT DE TAPAS

Sélection du Chef – 10 Variétés par personne

UNE BOUTEILLE DE VIN ROUGE

pour 3 personnes

ESPAGNE CAMINA D.O LA MANCHA

ENTREMETS DU CHEF

OU SHOOTER

