

## **SPECTACLE FLAMENCO + BOISSON**

Eau, vin (à choisir dans la carte de vins), sangria, café ou thé.

## **SPECTACLE FLAMENCO + TAPAS**

Petites assiettes classiques à partager et à accompagner d'un verre de vin.

### **Tapas**

Olives extra grosses

Fromage affiné et huile d'olive

Salade russe

*Patatas Bravas*

Cassolette de poulet mariné à l'andalouse

Croquettes de queue de bœuf

*Bomba* de viande

Jambon ibérique (+7€)

**Dessert:** Crema catalana.

**Boisson:** Eau, vin ou sangria, café ou thé.

## **SPECTACLE FLAMENCO + DÎNER**

Le Dîner Carmen est composé de plats plus élaborés sur la base de la gastronomie traditionnelle espagnole.

### **Apéritif**

Olives extra grandes

Jambon ibérique

Croquettes de la maison

### **Entrée (à choisir)**

Soupe du Chef (bouillon, crème de légumes ou gazpacho selon la saison)

Salades de laitue de Tudela (au thon et assaisonnement spécial de la maison)

### **Plat principal (à choisir)**

Colin sauce marinière et pommes au four

Aloyau de bœuf sauce au poivre vert et pommes Parmentier

**Dessert (à choisir):** Crémeux au chocolat ou Crema catalana

**Boisson:** Eau, vin Rioja ou Sangria, café ou thé

## **SPECTACLE FLAMENCO + NUIT ÉTOILE**

Pensé pour les palais les plus exigeants, qui conjugue les meilleurs plats de notre gastronomie avec les vins les plus adéquats pour accentuer les saveurs

Bienvenue de la direction du Tablao avec une coupe de cava dans notre Patio

Table à côté de la scène

Dégustation de saveurs espagnoles avec vin Reserva et Cava Brut.

### **Menu Dégustation**

Olives extra grandes pleines d'orange

Fromage de chèvre "payoyo" de la Sierra de Graxdena

Jambon Ibérique de Salamanca Guijuelo

Foie de la maison

Dés d'ail sautés à l'ail

Gamba rouge de Palamós au grill

Chien de mer mariné à la moutarde d'estragon

Timbale de queue de bœuf aux légumes croquants

**Dessert:** Crémeux au chocolat, fleur de sel et caviar d'huile d'olive

**Boissons:** Eau, vins Reserva, Cava Brut, café ou thé