

MENU DU MADRÍ GOURMET BISTRO

NOS PLATS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : 1) céréales contenant du gluten, 2) crustacés et produits à base de crustacés, 3) œufs et produits dérivés, 4) poissons et produits à base de poissons, 5) arachides et produits à base d'arachides, 6) soja et produits à base de soja, 7) lait et ses dérivés (y compris le lactose), 8) fruits à coque et produits dérivés, 9) céleri et produits dérivés, 10) moutarde et produits à base de moutarde, 11) graines de sésame et produits à base de sésame, 12) dioxyde de soufre et sulfites, 13) lupins et produits à base de lupins, 14) mollusques et crustacés et produits à base de ceux-ci.

HOVE - Huile d'Olive Vierge Extra



SUGGESTIONS DU CHEF

SALADES ET PLATEAUX

1. **Salade de tomates** avec oignon et HOVE - **5 €**
2. **Salade maison** - laitue, tomate, oignon doux, œuf dur, thon, asperges blanches, câprons et HOVE (3, 4) - **9 €**
3. **Salade Madrí** - laitue, tomates cerises, raisins, jambon, gorgonzola, noix, HOVE, miel et moutarde (5, 7, 8, 9, 10, 12) - **10 €**
4. **Plateau Madrí** - fromages gourmets et charcuteries (5, 7, 8) - **14 €**
5. **Plateau de jambon ibérique de BEHER nourri aux champs - porc de race 100% ibérique** (5, 8) - **18 €**

BURGERS

1. **Burger de poulet** (1, 3, 7, 12) - **12 €**
2. **Burger maison au filet de bœuf** (1, 7, 10, 12) - **12 €**
3. **Burger maison de merguez à la marocaine** (1, 7, 10, 12) - **12,5 €**
4. **Burger vegan** (1, 10, 12) - **14 €**

Supplément pour frites maison - **2 €**

DESSERTS

1. **Flan à la noix de coco** (3, 5, 7, 8) - **5 €**
2. **Flan au café avec Baileys** (3, 7) - **5 €**
3. **Tiramisú** (1, 3, 7) - **6 €**
4. **Torrija** (1, 3, 7) - **7 €**

SUPPLÉMENTS

Pain - 1 panier (1) - **1,5 €**

Œuf - 1 pièce (3) - **1,5 €**

Sauce telle que alioli, tomate râpée, mayonnaise, sauce maison au roquefort, ketchup, ou toute autre sauce non incluse dans la recette originale de votre plat - **1,5 €**

TAPAS

1. 🍷 **Croquette gourmet**, plus de 10 saveurs exquises, min. 5 unités - 1 unité - **2 €**
2. **Pain avec alioli** - **2 €**
3. **Bravas Madrí**, 100% maison, très croustillantes, accompagnées de deux sauces crémeuses aux saveurs élégantes et intenses - **3 €**
4. **Crevette à la poêle**, min. 4 unités - 1 unité (2, 14) - **3 €**
5. **Piments padrón à la poêle** avec des flocons de sel de mer - **3 €**
6. **Calamar à la poêle** avec ail et coriandre, min. 4 unités - 1 unité (14) - **3,5 €**
7. **Coquille Saint-Jacques**, min. 4 unités - 1 unité (2, 7, 14) - **4 €**
8. **Artichaut rôti*** avec jambon et Parmigiano Reggiano, min. 2 unités - 1 unité (7) - **4 €**
9. **Beignets de crevettes avec sauce à l'ail** - 4 unités (2, 3, 4, 7, 10, 12, 14) - **5 €**
10. **Asperges vertes*** à la poêle avec des flocons de sel de mer - **5 €**
11. **Frites Madrí**, coupées finement à la main - **5 €**
12. **Boulettes de morue** - 4 unités (4) - **6 €**
13. **Saucisses rôties : chorizo, chistorras et longanizas** (7, 9) - **6 €**
14. **Moules au vin blanc**** (2, 4, 7, 12, 14) - **7,5 €**
15. 🍷 **Salade maison**** (légumes, œuf dur et pomme) (3, 10, 12) - **8 €**
16. **Fish 'n' chips** (merlu en tempura avec des frites) (1, 4) - **8 €**
17. **Cochifrito rôti au four** (jeune porc) à la sauce bière, genièvre et romarin (1) - **8 €**
18. « **Anguilles** » (surimi) frites à l'HOVE avec de l'ail et des piments (2, 4, 14) - **9 €**
19. 🍷 **Filet de dinde ou de porc** avec fromage fumé, poivron vert et sauce au brandy (7, 12) - **10 €**
20. **Camembert cuit au four avec miel et noix** (5, 7, 8) - **10 €**
21. 🍷 **Camembert cuit au four avec tomates cerises**, HOVE et origan ou romarin (7) - **10 €**
22. **Œuf cassé** avec jambon et pommes de terre (3, 5, 8) - **12 €**
23. 🍷 **Crevettes frites à l'HOVE** avec de l'ail, des piments et du persil (2, 14) - **12 €**
24. **Morue au four** (4, 7) - **14 €**
25. **Saumon au four** (4, 7) - **14 €**
26. 🍷 **Tartare de saumon** avec ail, sauce shoyu et huile de sésame bio pressée à froid (4, 6, 11) - **14 €**
27. **Carpaccio de presa BEHER - porc ibérique 100%** - **16 €**
28. **Tartare de filet de bœuf**** (3, 10, 12) - **18 €**
29. 🍷 **Poulpe** avec pommes de terre à la poêle et sauce à l'ail (7) - **22 €**

*Demandez notre sauce crémeuse maison au roquefort (7)

**Demandez la disponibilité

NOS VIANDES

1. **Côtelettes d'agneau** - **14 €**
2. **Abanico de porc ibérique 100%** tranché - **14 €**
3. **Entrecôte de bœuf** tranchée (7) - **18 €**
4. 🍷 **Pluma de porc ibérique 100%** tranchée - **22 €**
5. **Filet de bœuf galicien** (7) - **22 €**

Abanico, pluma - morceaux de porc provenant de la zone de l'épaule.

Nous recommandons d'accompagner nos viandes avec : des frites ou des bravas Madrí, du pain avec alioli, une salade de tomates, des asperges vertes ou des piments de Padrón.

Dans notre restaurant, nous ne servons pas de plats précuits. Tous les plats sont préparés sur place, donc le temps d'attente peut être plus long que dans d'autres établissements.