

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 ou graines de sésame et produits à base de sésame, 12. Dioxyde de soufre et sulfites, 13. Lupins et produits à base de lupin, 14. Mollusques et crustacés et produits dérivés..

EVOO - Huile d'olive extra vierge



SUGGESTIONS DU CHEF

SALADES

1. **Salade maison** - laitue, tomate, oignon doux, thon, asperges blanches, et câpres (3, 4) - **12 €**
2. **Salade Madrí** - laitue, tomates cerises, raisins, jambon, gorgonzola, noix, EVOO, miel et moutarde (5, 7, 8, 9, 10, 12) - **14 €**

BURGERS

1. **Poulet** (1, 2, 4, 7, 10, 12, 14) - **12 €**
2. **Palette de Black Angus irlandais*** - fait maison (1, 7, 10, 12) - **12 €**
3. **Merguez***, burger à la marocaine - fait maison (1, 2, 4, 7, 10, 12, 14) - **12,5 €**
4. **Filet de bœuf*** - fait maison (1, 7, 10, 12) - **14 €**
5. **Black Angus irlandais avec œuf et bacon*** - fait maison (1, 3, 7, 10, 12) - **14 €**
6. **Seiche*** - fait maison - disponible uniquement sur demande (1, 2, 4, 7, 10, 12, 14) - **14 €**
7. **Végétalien** (1, 10, 12) - **14 €**

Supplément pour 1 sachet de ketchup ou mayonnaise - **0,5 €**

Supplément pour frites maison - **2 €**

VIANDES

1. **Côtes d'agneau** - **17 €**
2. **Entrecôte de bœuf** (7) - **19 €**
3. **Entrecôte de Black Angus irlandais*** (7) - **22 €**
4. **Secreto de porc 100% ibérique** - **19 €**
5. **Filet de bœuf** (7) - **22 €**

Secreto - coupe de porc de l'épaule

POISSONS ET FRUITS DE MER

1. **Merlu en tempura** (1, 4) - **13 €**
2. **Saumon à la poêle** (4, 7) - **14 €**
3. **Morue basse température** (4, 7) - **16 €**
4. **Poulpe avec pommes de terre à la poêle et sauce à l'ail** (7, 12) - **22 €**

Nous recommandons d'accompagner nos viandes et poissons de : frites Madrí ou bravas, pain avec alioli, asperges vertes ou poivrons padrón.

TAPAS

1. 🍷 **Croquette gourmet**, saveurs exquises et une onctuosité incomparable, min. 5 unités - 1 unité - **2 €**
2. **Calamar** à la poêle à l'ail et feuilles de coriandre, min. 4 unités - 1 unité (14) - **3,5 €**
3. **Coquille Saint-Jacques**, minimum 4 unités - 1 unité (2, 7, 14) - **4 €**
4. **Poivrons padrón** à la poêle avec flocons de sel de mer - **4 €**
5. **Asperges vertes** à la poêle avec flocons de sel de mer - **5 €**
6. **Beignets de crevettes** avec sauce à l'ail - 4 unités (2, 3, 4, 7, 10, 12, 14) - **5 €**
7. **Boulettes de morue** - 4 unités (4, 7, 10, 12) - **6 €**
8. **Bravas Madrì**, pommes de terre 100% maison, accompagnées de deux sauces crémeuses - **7 €**
9. **Pommes de terre au four avec sauce curry** (2, 4, 10, 12, 14) - **7 €**
10. **Pommes de terre au four avec fromage fondu et fines herbes** (7) - **8 €**
11. **Pommes de terre au four avec bacon, pancetta ibérique 100 % et fines herbes** (7) - **9 €**
12. 🍷 **Salade de fruits de mer** (2, 4, 10, 12, 14) - **8 €**
13. 🍷 **Artichauts rôtis** avec jambon, sauce du chef et Parmigiano Reggiano - 2 unités (5, 7) - **8 €**
14. **Saucisses rôties : 1 chorizo criollo, 2 chistorras et 2 longanizas** (9, 10) - **9 €**
15. **Fromage Brie cuit avec miel et noix** (5, 7, 8) - **10 €**
16. **Fromage Camembert cuit avec tomates cerises, EVOO et romarin** (7) - **10 €**
17. 🍷 **'Anguilles de sable' (surimi)** frites avec œufs, Eryngii, ail et persil (2, 3, 4, 14) - **12 €**
18. **Œufs cassés** avec jambon et pommes de terre (3, 5, 8) - **12 €**
19. **Crevettes** frites dans de l'EVOO avec ail, piments et persil (2, 14) - **12 €**
20. 🍷 **Casserole du chef**, œuf poché accompagné de deux types de fromage arrosé de sauce tomate et d'EVOO, assaisonné d'herbes aromatiques, parfait pour tremper du pain (3, 7) - **12 €**
21. 🍷 **Saucisse de sang** à la poêle avec œufs, oignons doux, poivrons et pignons de pin (3, 5, 8) - **14 €**
22. **Œufs brouillés poêlés avec des fruits de mer et des légumes** (2, 3, 4, 12, 14) - **14 €**
23. **Tartare de saumon** avec ail, sauce Shoyu et huile de sésame bio pressée à froid (4, 6, 11) - **14 €**
24. **Tellinas (palourdes en coin)** au vin blanc (2, 4, 7, 12, 14) - **15 €**
25. **Carpaccio BEHER - presa de porc 100% ibérique** - **16 €**
26. 🍷 **Jambon BEHER - porc 100% ibérique, grande planche** - **18 € / petite planche** - **10 €**
27. **Tartare de filet de bœuf*** (3, 10, 12) - **22 €**

DESSERTS

1. **1 boule de glace** (1, 3, 7) - **3 €**
2. **Flan à la noix de coco** (3, 5, 7, 8) - **5 €**
3. 🍷 **Flan au café avec Baileys** (3, 7) - **5 €**
4. 🍷 **Torrija**, un dessert traditionnel espagnol (1, 3, 7) - **7 €**

SUPPLÉMENTS

Pain - 1 panier (1) - **1,5 €**

Pain avec sauce alioli - **2 €**

Sauce : alioli, tomate râpée, ou toute autre non incluse dans la recette originale de votre plat - **1,5 €**

Frites ou bravas Madrì servies en garniture avec un burger, viande ou poisson - **2 €**

***Demandez la disponibilité**