


FR



PIER 19



## ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé de la propriété d'Uga avec sa garniture	14,50 €
Plateau de fromages canariens	6,50 € - 11,00 €
Jambon ibérique appellation Cinco Jotas 	13,00 € - 22,00 €
Mariage d'anchois salés au vinaigre de Cantabrie	13,50 €
Salade russe avec ventrèche de thon	5,50 € - 8,90 €
Carpaccio de bœuf traditionnel	11,00 €
Carpaccio de cherne (poisson local) avec une crème à l'avocat, de la tomate et de la coriandre	13,00 €
Foie gras mi-cuit avec une confiture de tomates et du pain	13,00 €

## ENTRÉES CHAUDES

Poulpe au grill avec une purée de patates douces au four	14,00 €
Poulpe à la galicienne	14,00 €
Œufs brouillés à la truffe avec des cèpes et des asperges vertes	13,00 €
Artichauts confits sur une purée de pommes de terre, un œuf poché et des lamelles de jambon	12,50 €
Croquettes Pier 19	8,50 €
Calamars sahariens avec des frites	14,80 €
Rouleaux croustillants de grosses crevettes et de légumes sur un lit de guacamole et une sauce au soja (6 pièces)	8,50 €
Papas arrugadas (petites pommes de terre en croûte de sel) servies avec deux sauces Mojo typiques canariennes	5,50 €
Coquilles Saint Jacques avec de la patate douce, des algues et une sauce américaine	15,00 €
Crevettes à l'ail	10,50 €
Merlu avec une mayonnaise truffée	18,00 €
Oeufs au plat avec des frites et du jambon ibérique	10,00 €
Mini hamburgers avec de l'oignon doux, du cheddar et de la roquette (4 pièces)	11,00 €
Fromage de El Hierro grillé, avec une confiture de tomates et du miel de canne	9,80 €
Ragoût de pois chiches et de viandes ibériques	10,50 €

## SALADES

Salade César avec du poulet et un croustillant de parmesan	12,50 €
Salade au fromage de chèvre, pomme et fruits secs avec une vinaigrette au miel et une sauce au soja	11,50 €
Salade de grosses crevettes et de coquilles Saint Jacques avec endives et une vinaigrette d'agrumes	14,00 €

## RIZ ET PÂTES

Risotto noir avec de l'aïoli et des crevettes	12,50 €
Risotto des bois avec des asperges vertes et de la truffe	13,50 €
Tagliatelle avec des lamelles de bœuf, du brocoli, de l'ail, du soja et du beurre	12,50 €
Spaghettis avec des crevettes, de la tomate, et une persillade	11,00 €
Spaghettis avec des palourdes	15,00 €

## DE LA TERRE. VIANDES

Filet de bœuf avec du foie gras caramélisé et des frites	19,80 €
Confit de canard avec une purée de pomme et une sauce Pedro Jiménez	17,00 €
Lomo alto, (pièce de bœuf qui fait partie de l'échine) avec une purée de pommes de terre, de l'ail et du poivron rouge rôti	17,50 €
Secreto ibérico, (partie juteuse du porc juste derrière l'omoplate) au grill avec des pommes de terre à la boulangère	17,00 €
Hamburger de bœuf, fromage, chutney de tomate et des frites	12,00 €
Côtelettes d'agneau avec des frites	19,00 €

## DE LA MER. POISSONS

Merlu à la sauce verte avec des palourdes et des pommes de terre à l'eau	21,00 €
Saumon sur un lit de purée de pommes de terre, asperges rôties, réduction de balsamique et huile de basilic	18,50 €
Tataki de thon avec de la tapenade, des pommes de terre écrasées à la fourchette et une vinaigrette de tomate	18,50 €
Cabillaud confit sur un lit de châtaignes, de l'oignon, de la roquette et une confiture de tomates	18,00 €

## VÉGÉTARIEN

Salade de betterave avec de l'orange, de la menthe et du fromage Halloumi grillé	11,50 €
Légumes sautés avec un œuf poché	10,50 €
Salade de houmous avec des légumes rôtis	11,50 €

## POUR LES PETITS

Assiette mixte (nuggets de poulet, croquettes, frites et ketchup)	9,50 €
Blanc de poulet pané avec des frites	8,50 €
Spaghettis à la bolognaise	8,00 €

## DESSERTS

Crème brûlée à l'orange	5,50 €
Polvito uruguayo (dessert à base de confiture de lait, de biscuits et de meringue)	5,00 €
Brownie au chocolat avec des noix et de la glace à la vanille	5,50 €
Tarte au chocolat et aux biscuits	5,50 €
Cheesecake avec une sauce de maracuja de deux textures	5,50 €
Fondant au chocolat (15 minutes)	6,00 €
Gâteau à la carotte au fromage à la crème	5,00 €
Yaourt grec avec des noix et du miel	4,50 €
Sorbet au citron avec de la vodka noire	4,50 €
Sorbet au citron avec du cava	4,50 €
Glaces	3,40 €



Pier 19