CARTA

PIER19

CARTA

PIER19

Entrées Froides

Saumon de la propriété d'Uga . . . . . 16€

Plateau de fromages canariens . . . . . 8€/15€

Jambon ibérique 5J . . . . . 15€/25€

Salade russe façon Pier 19 avec de l'anguille fumée . . . . . 12€

Carpaccio de mérou fanfré avec une crème d'avocat, des tomates et de la coriandre . . 15€

Assiette d'antipasto de presa ibérica : partie de l'épaule du porc ibérique, servi avec de l'huile d'olive extra vierge Picual, une crème au parmesan, de la truffe blanche et un sorbet à la moutarde . . . . . 16€

Foie mi-cuit avec une confiture de tomate et une gelée de raisin malvasía volcánica . . . 15€

Tomate mimétique farcie au stracciatella de bœuf canarien, gazpacho d'avocat et de jalapeño avec un tartare de petites crevettes Édouard ou crevettes blanches selon la saison . . . . . 19€

Ceviche de mérou fanfré avec de l'avocat et des tortillas à la coriandre (20 min) . . . . . 19€

Tartare de thon rouge avec du jaune d'œuf mariné dans une sauce ponzu maison . . . 19€

Fruits de Mer Grillés

Couteaux grillés avec sauce verte mexicaine et huile d'ail rôti . . . . . 20€

Moules à la provençale grillées . . . . . 16€

Palourdes à la marinière . . . . . 20€

Crevettes blanches de la Méditerranée avec de l'huile de mandarine . . . . . 18€

Salades

Salade césar avec du poulet grillé et du parmesan croustillant. . . . . 13.50€

Salade de fromage de chèvre, pomme, fruits secs, assaisonnée au miel et au soja 12.50€

Salade de calamar grillé, avec une sauce thaïe aux figues de barbarie, de la papaye verte, du kimchi et du wakame. . . . . 16€

Entrées Chaudes

Poulpe grillé sur une purée de patates douces rôties et une écume de safran . . . . . 18€

Poulpe à la galicienne. . . . . 15€

Œufs brouillés aux cèpes, asperges sauvages et truffe . . . . . 14.50€

Artichauts grillés sur une purée de pommes de terre, avec un œuf poché et des lanières de jambon ibérique . . . . . 14€

Croustillant de mérou fanfré et sashimi fumé 3.50€ /U.

Croquette de jambon de bœuf séché avec du pico de gallo sur du jambon de bœuf séché et fumé . . . . . 3.50€ /U.

Calamars sahariens cuisinés façon andalouse servis avec des frites et une salade de jeunes pousse . . . . . 16.50€

Rouleaux croustillants aux légumes et aux crevettes sur un lit de guacamole accompagnés d'une sauce orientale. . . . . 10€

Papas arrugadas : pommes de terre en croûte de sel avec deux sauces Mojo typiques canariennes . . . . . 7€

Crevettes à l'ail. . . . . 12€

Bouchées de merlu pané avec de la mayonnaise de truffe . . . . . 19.50€

Huevos estrellados : des œufs au plat cassés sur un lit de pommes de terre, du jambon ibérique et un jaune d'œuf flambé . . . . . 12€

Fromage de l'île de El Hierro rôti accompagné d'une confiture de tomate et du miel de canne . . . . . 12€

Ragoût de pois-chiches avec de viandes ibériques . . . . . 12€

Champignons farcis au provolone et une crème de jambon ibérique gratinés avec de l'aïoli et des noix (4 pièces). . . . . 15€ /4U.

Cannelloni de poireau farcis à l'agneau de lait confit et du fromage scamorza fumé sur un ragoût de champignons (4 pièces). . . . . 18€ /4U.

Riz et Pâtes

Risotto noir avec de l'aïoli gratiné et des grosses crevettes . . . . . 15€

Risotto des bois truffé avec des cèpes et des asperges sauvages. . . . . 15.50€

Tagliatelles au bœuf, brocoli, ail et soja . . 15€

Spaghettis aux crevettes, tomate, ail et persil 14.50€

Spaghettis aux palourdes avec une sauce à l'ail. . . . . 18€

De la Terre*
au Grill

Confit de canard servi avec une purée de pomme, de la sauce au vin Pedro Ximénez et des pommes de terre noires au charbon . . 18€

Côtelettes d'agneau de lait aromatisées aux sarments de vigne servies avec des frites et des poivrons de Padrón. . . . . 21€

Paella de légumes avec du gigot d'agneau mariné et grillé (min 2 pers.) Prix par personne . . . . . 18€ /pp.

Secreto ibérico : coupe de porc juteuse et marbrée, grillé et servi avec des pommes de terre confites et une sauce chimichurri rouge 20€

Filet de bœuf avec un roulé de moelle, un parmentier aux fines herbes et des légumes grillés. . . . . 22€

Faux-filet de bœuf servi avec une purée de pommes de terre, du poivron et de l'ail grillés . . . . . 20€

Entrecôte de blonde de Galice servie avec des poivrons grillés et des frites (500 g) . . 30€ /500 gr.

Hamburger de viande de bœuf fourrée au fromage de El Hierro, tomate séchée, provolone, jambon de bœuf séché et fumé et chutney de tomate . . . . . 16€

De la Mer*
au Grill

Merlu grillé sur un miroir de courge fumé servi avec des spaghettis de la mer et des asperges sauvages. . . . . 22€

Mérou fanfré fumé accompagné d'une sauce chimichurri aux algues, servi avec du manioc frit, de la patate douce et de l'oignon au vinaigre . . . . . 24€

Saumon grillé sur un lit de purée de pommes de terre, des asperges sauvages et des tomates rôties accompagné d'une réduction de vin Pedro Ximénez et de l'huile de basilic . . . . . 19€

Tataki de thon rouge macéré dans notre sauce ponzu, de la vinaigrette de tomate, une tapenade et des algues . . . . . 19€

Cabillaud confit servi avec une purée de châtaignes, de l'oignon caramélisé, de la confiture de tomate, et une écume de son jus safrané . . . . . 19€

*Tous nos plats de viande et de poisson sont accompagnés d'une garniture soigneusement sélectionnée par notre chef, mais à Pier 19, nous avons beaucoup d'options.

garnitures

Frites . . . . . 3€
Pommes de terre boulangères au four 3€
Légumes sautés . . . . . 4.50€
Salade. . . . . 3€
Poivron rôti. . . . . 2€
Purée de pommes de terre . . . . . 3€
Purée crémeuse de patate douce . . . 3€

sauces

Aïoli . . . . . 1€
Béarnaise. . . . . 2.50€
Chimichurri rouge . . . . . 2€
Champignons. . . . . 2.50€
Pedro Ximénez . . . . . 2€

Plats Végétariens

Légumes grillés avec une sauce romesco au kimchi . . . . . 15€

Légumes sautés avec un œuf poché . . . . 12€

Houmous de betterave servi avec des feuilles d'endives et du pico de gallo . . . . 13€

Pour les Petits

Mini hamburgers avec de l'oignon doux et du cheddar . . . . . 12.50€

Assiette mixte de croquettes au jambon ibérique, poulet croustillant et frites . . . . 10€

Blanc de poulet pané avec des frites . . . . 9€

Spaghettis à la bolognaise . . . . . 9€

Une Petite Note Sucrée

Chajá, gâteau uruguayen traditionnel à la confiture de lait et aux pêches . . . . . 6.50€

Crème brûlée à l'orange . . . . . 6€

Rocky Road avec des pistaches-pécan, des myrtilles et de la glace . . . . . 7€

Gâteau au chocolat et biscuits thé . . . . 6.50€

Cheesecake avec une spirale de maracuja en trois textures et de la glace . . . . . 7€

Fondant au chocolat avec de la glace à la vanille de Madagascar (20 min) . . . . . 7.50€

Yaourt grec avec du miel et des noix . . . 5€

Sorbet au citron avec de la vodka noire ou du cava . . . . . 5.50€

Harmonie de mangue de Mogán servie avec un chutney épicé, une tuile croquante, une mousse et de la glace . . . . . 7.50€

pier 19