



LA TANTINA

Desde 1984

DE BURGOS



tantinadeburgos

Pan con tomate 3€

LES INCONTOURNABLES 5€

Patatas bravas

Sauce bravas et aioli

Croquetas de jambon

À la béchamel

Croquetas de bacalhau

Morue à la béchamel

TAPAS DE L'ÉTÉ

Crèmeux d'aubergine à la betterave

Fêta, salsa d'olives, citron confit, oignon rouge

Houmous aux noix de cajou torréfiées

Pico de gallo, nectar de grenade

Moules alla puttanesca

Recette napolitaine : tomate, ail, câpres, olives, anchois

Poulpe mariné

Fenouil croquant, citron fumé, oignon rouge, olives

Bruschetta méditerranéenne

Escalivade de légumes, pesto vert, ricotta citronnée

Burrata crémeuse

Nectarine, tomate, huile d'orange sanguine, amande torréfiée

AU GRILL

Côtelettes d'agneau grillées

Velouté yaourt aux herbes, chimichuri, pico de gallo, épices

9 PLAT 18

Émincé de magret de canard MAISON SAMARAN

Sauce à l'orange et pamplemousse

10 PLAT 18

Brochettes de poulet MAISON SAMARAN

Sauce barbecue maison

8 PLAT 16

Petit chorizo espagnol MAISON GARCIA

Tomate cerise confite, fêta, pickles d'oignon rouge

7

LA CRÈME DES FROMAGES

Manchego

Pâte de coing

7

Camembert au lait cru rôti (150g)

Abricot au miel, romarin

9

POUR LES VEGGIES (MAIS PAS QUE...) :

LE COIN DES COPAINS MAISON GARCIA

Jambon d'Aragon - 14 mois d'affinage

9

Tabla de charcuterie 2/3 pers

24

SÉLECTION DU CHEF

Tataki de boeuf

Pesto vert, trio d'herbes, réduction balsamique

9

Tataki de thon

Gaspacho de concombre, mangue, nectar de grenade

9

Calamars à la romaine

Persillade, citron

7

Naan à la soubressade (crème de chorizo)

Poireau, piment fumé, ricotta, miel à l'ail, cacahuètes

8

Pimientos del padrón

Piment de Galice, fromage frais libanais, sumac

7



Formules au choix

voir au dos de cette carte

TAPASSERIES SUCRÉES 5€

Délice au chocolat et caramel

Biscuit, ganache au chocolat noir, caramel beurre salé, sablé breton

Mœlleux au chocolat

Glace vanille

La tuerie du moment

Cookie chocolat blanc, amandes, abricot au miel, glace au lait d'amande

Crème catalane 3€



NOS TAPAS, PLATS ET DESSERTS
SONT FAITS MAISONS



PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS



LES FORMULES

20 €
par pers

ASSORTIMENT DE TAPAS

sélectionnées par le chef

*Charcuterie ibérique, croquetas,
grillades, fritures...*



30 €
par pers

UN PICHET DE 1L DE SANGRIA OU BIÈRE

pour 4 personnes (25cl par personne)

ASSORTIMENT DE TAPAS

sélectionnées par le chef

1 BOUTEILLE DE VIN ROUGE

AOP Corbières – PEYRES NOBLES
pour 3 personnes (25cl par personne)

ENTREMET DU CHEF ou SHOOTER