



# 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

## LE COIN DES COPAINS

**Jambon d'Aragon - 14 mois d'affinage** 9

**Tabla de charcuterie** 2/3 pers 24

## BEIGNETS & GRATINÉS

**Mezzelune à la truffe et burrata** 10  
Crème de parmesan

**Calamars à la romaine** 7  
Persillade, citron

## AU GRILL

**Pinchos de boeuf au grill, façon gyros** 9 PLAT 19  
Brochette, sauce blanche à la grecque, oignons frits

**Émincé de magret de canard** 10 PLAT 19  
Sauce à l'orange et pamplemousse

**Yakitori de poulet** 8 PLAT 17  
Sauce vinaigrée, oignon cébette

**Petit chorizo espagnol** 7  
Tomate cerise confite, fêta, pickles d'oignon rouge

## LA CRÈME DES FROMAGES

**Manchego** 7  
Pâte de coing

**Camembert au lait cru rôti (150g)** 9  
Miel fermenté à l'ail, pain toasté aux herbes

**Burrata** 9  
Glace poivron et piment d'Espelette, chapelure basilic et persil, feuille de brick, gel de vinaigre balsamique

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

## SÉLECTION DU CHEF

**Pastrami de canard** 9  
  
Chifonnade de canard mariné, moutarde épicée

**Cœurs d'artichaut confits** 8  
Manchego, chips de jambon d'aragon (possible en végété)

**Houmous aux noix de cajou torréfiées** 7  
Huile de sésame, pickles de graine de moutarde, pain libanais

**Moules à l'orientale** 7  
Citron confit, olives vertes, épices

**Pimientos del padrón** 7  
Piment de Galice, fromage frais libanais, sumac

**Chachouka méditerranéenne** 8  
Oeuf au plat, compotée de poivron, tomate, crouton à l'ail

**Poulpe a la gallega revisité** 10  
Rösti de pomme de terre à la crème de chorizo

**Tataki de thon** 10  
Aioli à l'estragon, grenade, sésame noir, huile de citron vert



## Formules au choix

voir au dos de cette carte

## TAPASSERIES SUCRÉES 5€

**Délice au chocolat et caramel** 9  
Biscuit, ganache au chocolat noir, caramel beurre salé, sablé breton

**Mølleux au chocolat** 9  
Glace vanille

**Brioche perdue cœur abricot**  
Glace au rhum Don Papa

**Crème catalane 3€**



## 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