

**Picos, regañás, huile d'olive vierge, cristal de sel.....
Pour chaque grand plat, chaque grand produit.....
il y a une histoire à raconter.**

Bienvenue au Txoco de Luis Salinero

...La cuisine du Nord au Sud.

Nos Huîtres sélectionnées...

Huître Selection n°2 de Marennes d'Oléron au naturel	5,5 €
---	-------

Huître Selection n°2 grillée au charbon de Chêne et une Vinaigrette d'herbes	7 €
--	-----

Huître Selection n°2 au Vapeur avec une « escabeche » aux Citriques	7 €
---	-----

Envie de grignoter...

Filet de Sardine mariné , fumé et caramélisé, fenouil et citron vert (1 u.)	7,5 €
--	-------

Toast de boudin noir artisanal (bœuf) (1 u.)	7,5 €
---	-------

Tranches de viande maturées, qualité supérieure , gros sel et poivre noir (vieille vache abattage 4 à 8ans)	10 €
---	------

Ballotine de Foie-gras enveloppée d'herbes douces, figues séchées et Chutney d'ions et abricots	18 €
---	------

Cecina de bœuf 50 gr./90 gr. (Viande de boeuf séchée de qualité supérieure) Spécialement sélectionné par José Gordon - El Capricho – pour El Txoco	19 € 28 €
---	--------------

À partager

Pommes de terre grenaille cuites au sel avec un "Mojo d'Estragon"	11 €
--	------

Aubergines rôties au miel de canne et "Cecina" de boeuf	15 €
--	------

Poireaux cuits à la vapeur avec Saumon fumé et vinaigrette aux herbes	16 €
---	------

Salade tiède d'avocat avec crevettes, amandes grillées et sa vinaigrette espagnole	19 €
--	------

Crus

Sashimi de Saumon (100 gr.) mariné
avec une vinaigrette aux sept agrumes 19 €

Carpaccio de bœuf (+8 years) (90 gr.)
aux copeaux de foie-gras et une vinaigrette Japonaise 21 €

Steak-Tartare de Boeuf (+8 ans.) et ses Toasts (200 gr.) 26 €

Quelque chose de frit.....

Croquettes selon la saison avec un aïoli à l'anis 15 €

Flamenquín Ibérique (filet Ibérique pané) aux champignons
et fromage mi-vieux de la Sierra Malaga 15 €

Rien que pour soi.....

« **Cappuccino** » de `Homard
avec sa raviole croustillante et copeaux de coco 12 €

Consommé de canard avec Chou, Foie-gras et ses
accompagnements... 18 €

Pour les capricieux.....

Cannellonis de Boeuf aux Trufes, Shii-takes et Jus de Viande 22 €

Lasagne d'aubergines et de champignons aux langoustines 25 €

Pour ceux qui n'arrivent pas à se décider

Escargots à la Bourguignonne 6-12 u. (La recette de mon Père.....) 12 €
21 €

Foie-gras de Canard Mulard
poêlé avec aux raisins, pommes et Vin doux de Málaga 26 €

Œufs « Cocotte » au Oporto, Cèpes et Foie-gras
Focaccia grillée avec de l'huile d'olive vierge et du sel cristal 21 €

(Nous respectons le décret royal 1021/2022 du 13 décembre sur les anisakis)
Pain, Picos, regañas.....2.10 par personne (Midi) - 2.80 € par personne (Soir)
(Nous avons une lettre pour d'allergènes)
T.V.A. inclus dans tous les prix.

De la Mer.....

Filet de Bar rôtie aux Citrons et d'huile d'olive extra vierge Blé, Shiitakes et une vinaigrette citrique	25 €
Filet de Morue (Gadus Morhua) grillé avec Cèpes et Jambon Ibérique	28 €
Filets de maquereau (sans arêtes) grillés avec des poireaux et une vinaigrette aux tomates, échalotes, ciboulette et vinaigre de Xérès	25 €
Poulpe sautée à l'huile d'olive vierge avec des Patates douces, Citron vert et sel de cristal	32 €
Riz cremeux et croustillant aux Langoustines et Girolles	26 €

De la Terre.....

Entrecôte de Cochon Ibérique de gland du Valle de los Pedroches grillé avec Sobrasada, Miel et Poivre noire	25 €
Côtelettes d'agneau de lait de Ribera del Duero avec croûte de thym, pignons et pommes de terre sautées	27 €
Magret de Canard « Mulard » rôti Au Romarin avec Pruneaux sauvages et Pommes	26 €
Moelle de Veau de Lait (sur son Os) rôtie sur braise de chêne Sauce au Vin Rouge et à l'Estragon	28 €

Le Bœuf et la Vache.....de « El Capricho » de José Gordon élus la meilleure viande du monde (N.Y.Times, Herald...)

Hamburger de bœuf Premium (180 gr.) + Viande de boeuf séchée (Cecina) + Foie-gras	19 € +5 € +8 €
Filet de Vache (Plus de 6 ans d'âge) grillé avec des Coings, des Asperges vertes et des petites Pommes de Terre nouvelles. Sauce au au Vin Rouge et à l'Estragon	38 €
Côtelette de Vache – Sélection Premium Les Propriétaires prennent un soin spécial de ces vaches tout en sachant qu'elles ne vont pas porter leur progéniture chaque année, leur viande est si propre qu'elle ressemble au bœuf. (animaux de plus de 6 ans et d'une maturation minimum de 90 jours)	90 € /Kg.
Côte de Bœuf « Premium » - Sélection José Gordon Chaque pièce est examinée individuellement pour évaluer l'infiltration des muscles, la texture et l'élégance de la saveur. (animaux de plus de 6 ans et une maturation minimum de 120 jours)	160 € /Kg.

(Toutes nos Côtelettes sont servies accompagnées de poivrons rôtis, d'aubergine
« escalibada »(brûlée au feu) et des petites pommes de terre cuit au sel.)