



FRANÇAIS



## AMUSE-GUEULE

---

- GILDA BINILO [1] 2,90€

- COJONUDO BINILO [3, 5, 6, 10] 3,50 €

Pani-puri farci au chorizo et au curry de pommes, à l'houmous et à l'œuf de caille.

- BROCHETTE D'OREILLE DE PORC FRITE [5, 6,8] 3,90 €

Avec sauce tamarin et lactonesa à l'ail.

Option sans gluten.



## AU BAR ET TERRASSE

---

- DEMI – PORTION D'ALMITAS DE SORIA AVEC CREME D'ŒUFS FRITS [3, 5, 6] **10€**

Lard croustillant avec piparra et zeste d'agrumes.

- DEMI – PORTION D'SALADE DE MOULES AU VINAIGRE [2, 3] **10€**

- DEMI – PORTION D'ANCHOIS A LA SAUCE TOMATE ET AU VINAIGRE DE MANGUE [4] **10€**

- DEMI- PORTION DE PANCETTA IBERIQUE AVEC POINTES LONGUES [6] **10€**

Option sans gluten.



## ENTRÉES FROIDES

---

- SALADE DE MOULES AU VINAIGRE [2,  
3] **17€**
- ANCHOIS A LA SAUCE TOMATE ET AU  
VINAIGRE DE MANGUE [4] **17€**
- CARPACCIO DE BŒUF AVEC DU  
BŒUF SEMI-SECHE, DE LA TOMATE  
RAPEE ET DE LA SAUCE STEAK-  
TARTARE [4] **18€**



## ENTRÉES CHAUDES

---

- ALMITAS DE SORIA AVEC CREME  
D'ŒUFS FRITS [3, 5, 6] **17€**

Lard croustillant avec piparra et zeste  
d'agrumes.

- BOUDIN NOIR DE BURGOS AVEC  
KETCHUP DE POIVRONS PIQUILLOS [3  
PAX] **14€**

- CROQUETTES DE JAMBON 7UD  
(UNITE AJOUTEE 2€) [1, 6] **15€**

- PANCETTA IBERIQUE AVEC POINTES  
LONGUES [6] **16€**

Option sans gluten.

- ROUSSETTE FRITE AVEC  
MAYONNAISE AUX AGRUMES [4,  
6] **19€**



## PLATS PRINCIPAUX

---

- BIKINI DE PASTRAMI AVEC FROMAGE ET SAUCE TARTARE [1, 6, 7] **18€**

- BIKINI FROID [3, 6, 7, 8, 9] **19€**

Salade de saumon fumé, wakame et œuf râpé.

- OMELETTE DE POMMES DE TERRE A L'OIGNON [3] **14€**

- OMELETTE DE SAISON: AVEC RATATUILLE DE LÉGUMES ET OREILLE DE PORC FRITE [3, 9] **17€**

- POULET KARAAGE, NAMASU [SALADE DE CAROTTES ET DE DAIKON] ET SAUCE AIGRE-DOUCE AU KIWI [4, 8] **17€**

- POIREAUX CONFITS [3, 5, 6, 7] **17€**

Crème de poireaux à la noix de coco, chips de poireaux, pil-pil et feta.

Option sans gluten.



- HAMBURGER (LE HAMBURGER TRADITIONNEL) [3, 5, 6, 7, 8] 17€

Viande de bœuf, cheddar, cornichon, laitue, tomate, pain rustique. Accompagné de frites.

- CÔTES LEVÉES A LA PEKINOISE [6, 8] 20€

Côtes levées au barbecue asiatique, notre pico de gallo et mayonnaise au chipotle fumé [légèrement épicé].

- TROPICAL TACOS [6,10] 20€

Cinq tortillas de blé accompagné de poulet rôti avec des légumes, des oranges, du pico de gallo tropical, de la sauce chipotle et de l'ananas rôti.

Supplément de 0,50€ pour chaque tortilla de blé ajouté.

- MAGRET DE CANARD AFFINE [1, 6, 8] 22€

Sur purée de chou-fleur fumé, hoisin aux fruits rouges et crème au citron. Avec une salade de mâche et d'orange.

Option sans gluten.



## DESSERTS

---

- GLACE AU CITRON ET A LA MERINGUE [1, 6] **7,50€**

- GLACE A LA PISTACHE DE SILESIE [1, 6, 10] **7,50€**

- GLACE KINDER [1, 6, 10] **7,50€**

- CHEESECAKE [1, 3, 6] **10€**

Gâteau au fromage crémeux, biscuit à la cuillère et mousse au coing.  
Option sans gluten.

- TARTELETTE AUX POMMES AVEC CONFITURE DE PECHES ET GLACE A LA VANILLE [3, 6, 10, 11] **10€**

Avec du caramel aux pommes et aux pêches, de la compote de pommes et de l'Amaretto, de la glace à la vanille et du curry en poudre.

- BROWNIE, FIGUES ET PANNA COTTA AUX AGRUMES [3, 5, 6, 10] **10€**

Brownie au chocolat, figues, panna cotta à l'orange et crème au chocolat.



## SUPPLÉMENTS

---

SERVICE DE PAIN 2,50 €

SUPPLÉMENT TERRASSE 0,50 € PAR  
CONSOMMATION.

## ALLERGÈNES

---

LACTOSE [1]

MOLLUSQUES [2]

ŒUF [3]

POISSON [4]

PRODUITS LAITIERS [5]

GLUTEN [6]

MOUTARDE [7]

SOJA [8]

SÉSAME [9]

FRUITS SECS [10]

SULFITES [11]



## LES VINS AU VERRE

---

- JAVIER SANZ (D.O. RUEDA) 3,00€/19,00€  
(100% verdejo)
- CARABALLAS (ECOLÓGICO) (D.O. RUEDA) 3,50€/23,00€  
(100% verdejo)
- LA VAL (D.O. RIAS BAIXAS) 3,20€/24,00€  
(100% albariño)
- VAL DO GALIR (D.O. VALDEORRAS) 3,20€/24,00€  
(100% godello)
- ARANO CRIANZA (D.O. RIBERA DEL DUERO) 3,00€/38,00€  
(100% tempranillo)
- PRUNO CRIANZA (D.O. RIBERA DEL DUERO) 3,00€/22,50€  
(tempranillo y cabernet sauvignon)



- VILLARRICA CRIANZA (D.O. CA.  
RIOJA) 3,00€/19,00€  
(100% tempranillo)
- CANTO 5 (D.O. RUEDA) 3,00€/16,00€  
(verdejo y sauvignon blanc)
- CILLAR ROSADO DE SILOS (D.O.  
RIBERA DEL DUERO) 3,50€/25,00€  
(tempranillo)
- TORELLÓ BRUT RESERVA  
(CORPINNAT,  
PENEDES) 4,50€/33,00€  
(xarel·lo, macabeo, parellada)
- CROFT TWIST FINO SPRITZ (D.O.  
JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y  
MANZANILLA) (PALOMINO  
FINO) 3,00€/15,00€
- PEDRO XIMENEZ (D.O. JEREZ) 4,50€
- AMONTILLADO LUSTAU (D.O.  
JEREZ) 4,00€
- PALO CORTADO LUSTAU (D.O.  
JEREZ) 6,00€



## CARTE DES BOISSONS

---

- EAU SOLAN DE CABRAS 0,5 2,50€
- EAU SOLAN DE CABRAS 0,75 3,50€
- EAU SOLAN DE CABRAS CON  
GAZEUSUSE 3,00€
- BOISSON FRAÎCHE 3,00€
- CAÑA MAHOU 3,00€
- CAÑÓN MAHOU 5,00€
- CAÑA MAESTRA 3,50€
- CAÑON MAESTRA 5,50€
- MAHOU RESERVA 3,50€
- o'o TOSTADA MAHOU 3,00€
- MAHOU SANS GLUTEN 3,00€
- CORONA 3,50€



- CALIMOCHO 6,00€
- TINTO DE VERANO 6,00€



@restaurantebinilo

