
Alipio
MENU

Les Tapas

CROQUETAS DE JAMBON IBERIQUE (4 UNITS)	10
ACCRAS DE MORUE SAUCE "CHIEN"	12
CALAMARES À LA ROMAINE	16
CHORIZO GRILLÉ	16
BRUSCHETTA	8
BRUSCHETTA JAMBON IBÉRIQUE	14
GAMBAS EN TEMPURA	14
GAMBAS AU PIRI-PIRI	15
HOUMOUS, TAPENADE ET PAIN GRILLÉ	8
HUEVOS ROTOS	16
PICA-PICA DE FILET DE BOEUF SAUCE PICANTE	17
CROUSTILLANT DE POULET	13
ARAIGNÉE DE COCHON LAQUÉE FAÇON PICA-PICA	14
POULPE À LA PLANCHA	16
SALADE DE POULPE À LA ITALIENNE	18
TORTILLA POMME DE TERRE ET POIVRONS	10
PAIN TOMATE	7
FROMAGE RÔTI AU MIEL	15
POÊLÉ DE CHAMPIGNONS	8
POIVRONS DEL PADRÓN	7
FOIE GRAS AU VIEUX PORTO	22
PALOURDES À L'AIL ET CORIANDRE	15

Alipio
MENU

Les Plats

POULPE À LAGAREIRO	30
PLANCHA DE VIANDE LAMINÉE (2PERSONNES)	48
FILET DE BOEUF À LA PLANCHA	32
CÔTE D'AGNEAU AUX OLIVES ET CITRON CONFIT	25
RISOTTO AUX GAMBAS	23
ENTRECÔTE AU POIVRE FLAMBÉE AU COGNAC	30
TATAKI DE SAUMON SAVEURS DU SUD	24
PAELLA ALIPIO	26

Les Planchas Iberiques

PLANCHA JAMBON IBERIQUE	30
PLANCHA MIXTE IBERIQUE	25
PLANCHA ALIPIO	45
PLANCHA FROMAGE	20

Les Garnitures

POMMES GRENAILLE PERSILLÉES	8
LEGUMES À LA PLANCHA	8
FRITES MAISON	5
SALADE MIXTE	5

Les Desserts

MOUSSE DE CHOCOLAT AUX PISTACHES CARAMÉLISÉES	8
BABA AU RHUM	10
PAIN PERDU	8
CRÈME BRULÉE AU YUZU	8
PARIS BREST	10