

Sivana

Des de 2017

(UNE CUISINE DE FEU...
SUBLIMÉE PAR LA FUMÉE)



POTAGER & ENTRÉES FROIDES

BURRATA FUMÉE, PÊCHE & CECINA * 17€

Pêche grillée, vinaigrette à l'albricot

TORREZNO CÉSAR * 16€

cœurs de laitue grillés, sauce césar, porc croustillante

SALADE DE TOMATES * 14€

Olives noires, oignon mariné,
vinaigrette aux tomates séchées

ESCABÈCHE DE BONITE * 18€

Bonite le fumé, crème d'escabèche, oignon au vinaigre

STEAK TARTAR * 20€

Faux-filet maturé 60 jours, émulsion de piparra

CARPACCIO DE PICANHA * 19€

Picanha séchée, fromage Idiazabal fumé

ENTRÉES CHAUDES

RIS DE VEAU * 15€

Patate douce grillée, tomates séchés, chimichurri

CROQUETTES DE CÔTE DE BŒUF * 11€

Mayonnaise à la truffe, champignon portobello grillé

FROMAGE GRILLÉ * 16€

Fromage de chèvre, pomme, crumble de fruits secs, miel

MOULES À LA DONOSTIARRA * 15€

Réduction de vinaigre, ail, piment et citron

BIMI, ASPERGES, KALE * 14€

Sauce au sésame torréfié, soja

TERRE (viandes)

CÔTE DE BŒUF (TXULETON) 1kg * 75€

Train de côtes avec os, maturation 40 jours

ENTRECÔTE 400gr * 32€

Faux-filet sans os, maturation 60 jours

VACÍO (BIFTECK DE FALNCHET) * 19€

Bœuf Angus de Girona

CHURRASCO * 24€

Bœuf du Nebraska

ENTRAÎNE (HAMPE DE BŒUF) * 18€

Bœuf Angus de Girona

PRESA DE VEAU * 27€

Bœuf Wagyu de l'Empordà

PRESA DE PORC * 22€

Porc Ibérique

BROCHETTE DE POULET * 17€

Ail confit, parmesan, romarin

CÔTELETTES D'AGNEAU * 25€

Miel, romarin, thym et citron

MER (poissons)

BAR * 19€

Beurre blanc fumé, asperges, purée de céleri-rave

THON * 26€

Sauce aux poivrons piquillo

TURBOT 1,2Kg * 65€

Pil-pil de son propre jus

LES VIANDE ET LES POISSONS SONT PRÉPARÉS AU GRILL

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES * 6€

Pomme de terre, double cuisson

POMMES DE TERRE TRUFFÉES * 7€

Pommes de terre grenailles, sauce au fromage truffe

POIVRONS PIQUILLO * 5€

Réduction au vin blanc

CÔTES DE MAÏS * 5€

Épices et citron vert

PAIN AU TOMATE * 6€

Pain "cristal" au levain naturel, tomate et huile d'olive

PAIN * 4€

Double fermentation, levain naturel

SAUCES

BÉARNAISE, CHIMICHURRI, MOUTARDE * 3,5€

KETCHUP, MAYONNAISE, ALLIOLI * 3€

VEUILLEZ DEMANDER LES
SUGGESTIONS DU JOUR ET LA
CARTE DES VINS À NOTRE ÉQUIPE