



# Casa

casa del campo

TAPAS BAR RESTAURANT\*

Offre  
après midi  
15h-18h  
au dos !



NOS HORAIRES D'OUVERTURE : de 11h30 à minuit du dimanche au mercredi jusqu'à 2h du jeudi au samedi selon les restaurants.  
Pour vos soirées, votre Casa del Campo peut être privatisé.

Retrouvez tous les restaurants Casa del Campo sur [www.casadelcampo.fr](http://www.casadelcampo.fr) ET RETROUVEZ-NOUS ÉGALEMENT SUR 



Les tapas sont apparues au XIXe siècle, dans les bodegas espagnoles. Pour lutter contre la poussière, on eut l'idée de recouvrir les verres d'une soucoupe agrémentée d'une tranche de jambon : les tapas étaient nées ! Aujourd'hui ce sont des spécialités espagnoles servies en petites portions. En les associant les unes avec les autres, vous obtiendrez un plat complet ! Servies à toute heure de la journée, elles se dégustent entre amis autour d'un verre de bière, de sangria ou de Rioja.

# TAPAS

## Assortiments de tapas sélectionnés par le chef

Offrez vous un moment de partage avec nos variétés de tapas et de charcuterie !

<b>Pour 2 personnes,</b>	assortiment de 6 tapas	<b>20€</b>	10€ par personne
<b>Pour 4 personnes,</b>	assortiment de 12 tapas	<b>38€</b>	9,50€ par personne
<b>Pour 6 personnes,</b>	assortiment de 18 tapas	<b>54€</b>	9€ par personne

**SÉLECTIONNÉS  
PAR LE CHEF !**

## La planche de la Casa

**12,90€**

**LA PLANCHE  
à composer vous-même !**  
**Choisissez 4 tapas  
selon vos envies.**  
(cf. liste de tapas ci-dessous)

## Tapas

- TORTILLA DE PATATAS** Omelette traditionnelle espagnole, œufs, pommes de terre, oignons
- TORTILLA DE TUNA** Tortilla au Thon
- PATATAS BRAVAS** Pommes de terre en cubes, sauce tomate épicée
- VERDURAS VARIADAS** Mélange de légumes
- BUÑUELOS DE CAMARONES** Beignets de crevette
- CROQUETAS CHORIZO** Croquettes de chorizo
- CROQUETAS DE QUESO** Croquettes de Fromage
- CONCASSÉ DE TOMATES & BASILIC**
- CAMARONES Y CHIPIRONES A LA PLANCHA** Crevettes & Calamars à la Plancha
- MELON SERRANO** Jambon Serrano, Melon
- CHORICITOS** Chorizo grillé
- GAZPACHO** Soupe froide de légumes d'été
- POLLO PLANCHA** Poulet cuisiné à la Plancha
- CHIPIRONES FRITOS** Mini-calamars panés
- ENSALADA DE PIMIENTOS** Poivrons marinés
- EMPANADILLAS** Chaussons Thon & Tomate
- ALBONDIGAS DE BUEY** Boulettes de bœuf
- QUESO MANCHEGO** Fromage espagnol au lait de Brebis
- QUESO IBERICO** Fromage ibérique aux 3 laits
- TAPAS EMBUTIDOS** Jambon Serrano, Lomo & Chorizo ibériques

**3,60€**  
le tapas



# À PARTAGER

## Pour éviter la déshydratation !

**Bière Cruzcampo**  
CERVEZA ESPAÑOLA PREMIUM IMPORTADA

25cl 3,50€

1L 10,90€

**Sangria**

15cl 3,20€

1L 14,90€



## Ardoises dégustation

IDÉALES POUR  
L'APÉRITIF !

### EMBUTIDOS

Jambon serrano, Lomo & Chorizo ibériques

8,00€

### IBÉRIQUE

Jambon ibérique, 22 à 30 mois de séchage

11,00€

### PATA NEGRA DE BELLOTA ♥

Palette ibérique de Bellota, 30 à 40 mois de séchage

16,00€

### TORTILLA ♥

Tortilla de Patatas & Tortilla au Thon

9,00€

### RACION PESCADITOS

Fritures de petits poissons

8,00€

## Ardoises géantes

Parfaites à partager, elles constitueront également un plat pour les plus gourmands !

### ARDOISE SERRANO DE CHARCUTERIE

Jambon serrano, Lomo & Chorizo ibériques, Fromage 3 Laits, Tortilla, Pains Tomato, Salade

15,00€

### ARDOISE IBÉRIQUE DE CHARCUTERIE ♥

Palette Pata Negra de Bellota, Jambon ibérique de Campo, Lomo & Chorizo ibériques, Fromage 3 Laits, Tortilla, Pains Tomato, Salade

19,00€

### ARDOISE "DE LA CASA"

Duo de Tortillas (Classique et au Thon), Croquettes de chorizo, Serrano/Melon, Fromage Manchego, Fromage 3 Laits, Pains Tomato, Salade

16,00€



# Cap sur l'Espagne !

Avec ses spécialités ibériques, Casa del Campo vous fait voyager !

Pour chacun des plats, retrouvez nos suggestions d'accompagnement boisson !

## PAVÉ DE RUMSTECK

et ses pommes de terre, salade mesclun, sauce béarnaise  
Un verre de Tapena Rouge

12,50€

## HAMBURGER IBÉRIQUE

Steak haché de Porc Ibérique, Manchego, Tomate, Salade, accompagné de pommes de terre frites, salade mesclun, sauce béarnaise  
Une Bière Cruzcampo

12,50€

## SAUMON AU CONCASSÉ DE TOMATES & BASILIC

accompagné de son riz et ses légumes  
Un verre de Tapena Blanc

12,50€

## GAMBAS

accompagnées de leur riz et leurs légumes  
Un verre de Marques de Caceres Blanc

12,50€

## PAËLLA AU POULET ET AUX FRUITS DE MER

Un verre de Marques de Caceres Rosé

12,90€

## PLUMA IBÉRIQUE

et ses pommes de terre, salade mesclun  
Viande goûteuse et particulièrement tendre, c'est la meilleure partie à cuire du porc ibérique...  
Un verre de Marques de Caceres Crianza ou Reserva...

13,90€



# PLATS



## MENU ENFANTS

(Jusqu'à 12 ans)

Jambon serrano, croquettes de fromage, pommes de terre frites ou légumes et moelleux au chocolat. Accompagné d'un jus de fruit Pago (20cl), un soda (25cl)

7,90€

# LES SALADES



Marques  
de Caceres Rosé

Le verre

4,50€

La  
bouteille

22€

## SALADE DU CHEF

Jambon serrano, Fromage Manchego, Tortilla,  
Salade mesclun, Tomates

11,50€

## SALADE ANDALOUSE

Poulet Plancha, Croquettes de Fromage, Légumes,  
Salade Mesclun, Tomates

11,50€

## SALADE DE LA MER

Beignets de crevettes, Tortilla au Thon, Crevettes/Calamar  
à la plancha, Salade Mesclun, Tomates

12,50€

# DESSERTS



## CRÈME CATALANE

4,20€

## MOËLLEUX AU CHOCOLAT, CHANTILLY

4,20€

## SALADE DE FRUITS

4,20€

## FROMAGE BLANC AU MIEL

4,20€

## GLACE (AVEC CHANTILLY)

4,20€

Parfums au choix : Turrón, Sangria, Fraise Basilic, Pina Colada

## CAFÉ GOURMAND ♥

4,50€

accompagné de 3 desserts surprises !

## CHOCOLAT OU THÉ GOURMAND

5,50€

accompagné de 3 desserts surprises !

## CAFÉ GOURMAND

4,50€

accompagné de  
3 desserts surprises !



# BOISSONS

## Bières Cruzcampo

Née en 1904, elle est la bière n°1 en Espagne. Elle tient son nom de la Cruz del Campo, temple symbole de la ville de Séville.

### PRESSION

CRUZCAMPO®	2,10€	3,50€	5,70€	10,90€	28,90€
AFFLIGEM® OU BIÈRE DU MOMENT	-	3,80€	6,30€	11,90€	32,90€

### BOUTEILLES

HEINEKEN® btl 33 cl	4,80€
BUCKLER® SANS ALCOOL btl 25 cl	4,80€
DESPERADOS® btl 33 cl	5,50€

## Sangria

La sangria est un des principaux symboles de la fête espagnole. Elle se consomme aussi bien à l'apéritif que tout au long d'un repas de tapas !

Recette à base de vin rouge, de fruits, de sucre de canne et d'épices.

		
3,20€	8,90€	14,90€

		
3,50€	9,90€	14,50€

### VINS BLANC

#### LA VIÑA BLANC

Vin de la région de Catalogne aux notes florales et arômes de fruits frais.

#### TAPEÑA VERDEJO

Vin de Castille aux arômes de fruits tropicaux et de pêches mûres.

#### MARQUÉS DE CÁCERES VERDEJO

Un beau vin blanc de la région de la Rioja, caractérisé par sa fraîcheur, ses notes de pommes vertes et de pamplemousse.

3,90€	-	19,00€
4,40€	-	22,50€

### VINS ROUGES

#### LA VIÑA TINTO (Tempranillo)

Vin de la région de Catalogne aux notes épicées et senteurs de fruits rouges.

#### TAPEÑA (TEMPRANILLO)

Vin de la région de Castille avec une certaine puissance et des tanins enrobés. Bel équilibre et jolie note finale.

#### MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA

Un grand classique Espagnol de la région de la Rioja, subtil et élégant, à la structure tannique, aux notes de fruits noirs et épicées.

#### MARQUÉS DE CÁCERES RESERVA

Un célèbre Reserva de la Rioja, vin de caractère aux notes minérales et aux tanins virils.

3,50€	9,90€	14,50€
3,90€	-	19,00€
4,90€	-	25,00€
-	-	31,00€

### VINS ROSÉS

#### LA VIÑA ROSADO

Rosé de Catalogne aux arômes de fruits rouges et senteurs d'épices

#### TAPEÑA ROSADO

Vin fruité aux arômes de fraise et de cerise fraîche avec une pointe d'agrumes.

#### MARQUÉS DE CÁCERES ROSADO

Un beau rosé frais et gourmand, aux arômes de fruits rouges et aux notes légères de fleurs blanches.

3,50€	9,90€	14,50€
3,90€	-	19,00€
4,40€	-	22,50€

### Vittel 50cl

#### SAN PELLEGRINO 55 cl

#### PEPSI®, PEPSI MAX® 25 cl

#### ICE TEA PECHE 25 cl,

#### PERRIER 33 cl, KAS CITRON 33 cl, SCHWEPPES 25 cl

#### JUS DE FRUITS

pomme à base de jus concentré, orange nectar, ananas à base de jus concentré, abricot nectar, ACE Orange-Carotte-Citron à base de jus concentré.

#### RED BULL®

## Boissons fraîches

3,50€
3,50€
3,50€
3,50€
3,50€
3,50€
4,50€

À travers sa gamme de vins exclusivement espagnole, Casa del Campo souhaite vous faire découvrir toute la diversité du vignoble d'Espagne. Des vins blancs légers, doux ou sucrés aux vins rouges fruités et puissants de la Rioja, vous saurez trouver le nectar parfait pour accompagner vos repas de tapas, de charcuterie ou plats typiques.

# Cocktails & apéritifs

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

**MOJITO BACARDI® 25 cl**  **BACARDI**  
Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre cassonade

**CUBA LIBRE BACARDI® 25 cl**  
Rhum brun, citron vert, Pepsi®

**OAK&CO BACARDI® 25 cl**  
Rhum Oakheart, Pepsi®

**PIÑA COLADA BACARDI® 20 cl**  
Rhum brun, lait de coco, jus d'ananas

**NOUVEAU CAÏPIRINHA 20 cl**  
Cachaça, citron vert, sucre cassonade

**CAÏPIROSKA 20 cl**  
Vodka  **KRISTOFF**, citron vert, sucre cassonade

**MARGARITA 20 cl**  
Tequila Camino®, Cointreau®, jus de citron vert

**TEQUILA SUNRISE 20 cl**  
Tequila Camino®, jus d'orange, sirop de grenadine

**GIN FIZZ 20 cl**  
Gin Bombay®, jus de citron, sucre cassonade, eau gazeuse

**DESPEJITO 25 cl**  
Rhum blanc, Desperados®, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade

**LONG ISLAND 25 cl**  
Rhum blanc, Vodka, Gin, Cointreau®, Pepsi®

**8,50€**

**9,00€**

*Freixenet*

Le goût de Barcelone, méthode traditionnelle depuis 1861

**CAVA GRAN CORDON NEGRO BRUT 5,50€ 24,90€**  
Vin pétillant de catalogne

**CAVA CORDON ROSADO BRUT 5,50€ 24,90€**  
Vin pétillant rosé de catalogne

**CHAMPAGNE MUMM® 48€**  
CORDON ROUGE BRUT 



## COCKTAILS SANS ALCOOL

(à base de jus concentré)

**VIRGIN MOJITO**  
Pomme, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

**PUSSY CAT**  
Orange, pamplemousse, ananas, sirop de grenadine

**COCONUT LIPS**  
Jus d'ananas, crème de coco, sirop de fraise

**CENDRILLON**  
Orange, ananas, sirop de fraise

**5,90€**

## APÉRITIFS

**MOSCATEL 12 cl** Vin doux et sucré **4,50€**

**PASTIS 51® 4 cl 4,20€**

**MARTINI® ROUGE, BLANC 4 cl 4,20€**

**WHISKY BALLANTINE'S 4 cl 6,00€**

**WHISKY WILLIAM LAWSON'S 4 cl 4,20€**

**VODKA, RHUM, GIN, TEQUILA 4 cl 4,20€**

Supplément soft 2€

Supplément Red Bul 3,50€



© Fotolia.com

**MARTINI**

**MARTINI® ROYALE BIANCO 25 cl**  
MARTINI® Bianco, Cava Freixenet, citron vert, glaçons **8,50€**

**MARTINI® ROSATO PINK 20 cl**  
MARTINI® Rosato, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse **7,00€**

**MARTINI® ROCKS 20 cl (ROSSO, BIANCO, ROSADO)**  
MARTINI®, citron vert **6,50€**

## CHUPITOS & SHOTS

*Pour terminer votre repas à l'espagnole*

**CHUPITOS 3 cl 2€**

*Pêche, pomme, melon, menthe, caramel, crème catalane, Pacharan, Brandy Napoléon*

**PLANCHES DE 4 CHUPITOS 3 cl 6€**

**SHOTS 3 cl Vodka, gin, tequila, whisky 3€**

**PLANCHE DE 4 SHOTS 3 cl 10€**

## Boissons chaudes

**CAFÉ 1,80€**

**CARAJILLO Café digestif 2,80€**

**CAPPUCCINO, CRÈME, CHOCOLAT, THÉ EARL GREY, THÉ VERT 3,20€**

**CAFÉ GOURMAND accompagné de trois desserts surprises !!! 4,50€**

**THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND accompagné de trois desserts surprises !!! 5,70€**



# LA PAUSE TAPAS

de  
15 h à 18h  
**6€**

**Bière 25cl ou Sangria 15cl ou Soft\***  
**+ 1 tapas salé ou sucré au choix parmi la liste ci-dessous**

**Les salés :** Melon Serrano, Chorizos grillés, Croquettes de Fromage, Tortilla

**Les sucrés :** Glace (2 boules au choix), Crème Catalane, Salade de fruits

\*Pepsi, Pepsi Max ou Ice Tea

## Bières Cruzcampo®

### PRESSION

CRUZCAMPO®

AFFLIGEM® OU BIÈRE DU MOMENT

### BOUTEILLES

HEINEKEN® btl 33 cl

## Sangria

Recette à base de vin rouge, de fruits, de sucre de canne et d'épices.

## Boissons fraîches

PEPSI®, PEPSI MAX® 25 cl, ICE TEA 25 cl,

PERRIER 33 cl, KAS CITRON 33 cl, SCHWEPES 25 cl

JUS DE FRUITS® 20 cl à base de jus concentré

RED BULL®



2,10€



3,50€



5,70€



10,90€



28,90€

-

3,80€

6,30€

11,90€

32,90€

4,80€



3,20€



8,90€



14,90€

**CAFÉ GOURMAND 4,50€**

accompagné de  
3 desserts  
surprises !

## LE SUCRÉ

CRÈME CATALANE

4,20€

MOËLLEUX AU CHOCOLAT, CHANTILLY

4,20€

SALADE DE FRUITS

4,20€

FROMAGE BLANC AU MIEL

4,20€

GLACE (2 BOULES + CHANTILLY)

4,20€

Parfums au choix : Turrón, Sangria, Fraise Basilic, Pina Colada

CAFÉ GOURMAND

4,90€

accompagné de 3 desserts surprises !

CHOCOLAT OU THÉ GOURMAND

5,90€

accompagné de 3 desserts surprises !

## LE SALÉ

DÉGUSTATION EMBUTIDOS

8,00€

Jambon serrano, Lomo & Chorizo ibériques

DÉGUSTATION IBÉRIQUE

11,00€

Jambon ibérique, 22 à 30 mois de séchage

DÉGUSTATION PATA NEGRA DE BELLOTA

16,00€

Palette ibérique de Bellota, 30 à 40 mois de séchage

DÉGUSTATION TORTILLA

9,00€

Tortilla de Patatas & Tortilla au Thon

RACION PESCADITOS

8,00€

Fritures de petits poissons