



Sama

bar & restaurante



www.samarestaurante.es

Entrées

• Gaspacho andalou	1	8,40€
• Piments de Padrón		10,90€
• Croquettes maison de viande ou de poisson	1,2,3,4,7,10,12,14	11,20€
• Petits calamars frits à l'andalouse sur aioli à l'ail noir	1,7,11,14	13,50€
• Moules à la marinière	6,11,12,14	14,30€
• Taco de porc ibérique cuit à basse température, accompagné de pico de gallo, sauce yaourt et concombre	1,6,7,9,12	13,40€
• Rouleaux vietnamiens farcis aux crevettes et légumes sautés	1,2,4,6,11,14	14,40€
• Cabillaud frite en tempura avec sauce tartare	1,4,7,10,12	15,80€
• Gambas à l'ail à la façon du chef	2,12	15,80€
• Coquilles Saint-Jacques gratinées avec champignons frais, crevettes et parmesan reggiano	1,2,4,7,12,14	10,20€
• Tartare de saumon sur algues wakame, avocat et mayonnaise au wasabi	1,4,6,7,11	17,40€
• Gambas panées au panko avec mayonnaise japonaise et piment vert	1,2,3,7,11,12	15,80€
• Bruschetta au camembert, figue et jambon serrano	1,7,8,12	10,80€
• Pain maison, aioli et olives	1,7	3,40€ p.p.

Salades

• Salade de fromage de chèvre avec pomme, noix et vinaigrette au miel	7,8,12	14,20€
• Salade de gambas en tempura avec avocat et sauce mangue façon thaï	1,2,4,6,7,12	15,30€
• Salade César au poulet	3,4,6,7,10	16,00€
• Salade mixte; laitue, tomate, oignon et poivrons		10,40€

* Base possible : laitue, roquette, poivron rouge et vert, oignon rouge et tomates cerises.

Végétariens

• Ratatouille de légumes		14,70€
• Burger végétal aux légumes et légumineuses; guacamole, oignon balsamique et fromage vegan	1,3,6,7,11,12	15,80€
• Lasagnes de légumes	1,3,6,7,9	15,40€

Pastas

• Paccheri au pomodoro et burrata; basilic, tomate fraîche, ail, persil et burrata	1,3,7	16,40€
• Tagliatelles au saumon fumé; aneth, crème, saumon fumé et tomates cerises	1,3,4,7,12	15,80€
• Spaghettis aux crevettes légèrement pimentés; ail, persil, tomates cerises et chili frais	1,2,3	16,20€
• Raviolis ricotta-épinards avec sauce pomodoro et parmesan	1,3,7	16,80€

Poissons

• Burger de saumon et crevettes avec mayonnaise au wasabi	1,2,3,4,7	17,80€
• Loup de mer de la baie grillé avec purée maison et légumes frais de saison	4,7	22,90€
• Saumon en croûte d'herbes fines parfumé au citron vert, accompagné de couscous à la betterave et légumes sautés	1,4	23,40€
• Sole roulée au saumon fumé, sauce cava, purée maison et légumes	4,7,12	24,90€
• Morue grillée en croûte de curry thaï avec riz basmati parfumé à la cannelle	1,4,6,12	25,20€
• Calamar national, purée et légumes sautés	7,9,12,14	25,80€

Viandes

• Smashburger avec cheddar, bacon, sauce barbecue et oignons caramélisés au balsamique	1,7,12	17,90€
• Blanc de poulet farci aux épinards et gorgonzola, enroulé de bacon, sauce aux champignons, purée maison et légumes sautés	1,6,7	19,40€
• Épaule d'agneau farcie au coing, risotto d'asperges vertes	1,6,7,9,12	23,80€
• Cochon de lait mallorquin farci au foie gras et huile de truffe, sur lit de champignons frais et purée maison	1,6,7,9,12	25,90€
• Filet de bœuf avec foie gras, purée truffée et légumes sautés, sauce Madère; ou grillé	1,6,7,12	28,50€
• Magret de canard avec sauce chutney mangue, purée de pommes de terre et légumes	7	24,00€
• Joue de porc ibérique avec purée de pommes de terre et échalotes au vinaigre balsamique	1,6,7,9,12	23,20€

ALLERGÈNES

1. Céréales 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poissons 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque 9. Céleri 10. Moutarde 11. Sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques