



**MESANUEVA**

# TAPAS BAR

Saumon mariné	70.00
Salade russe	60.00
Salade marinière	60.00
Anchois marinés au vinaigre, ail et persil	70.00
Poivrons farcis au thon	80.00
Artichauts confits, citron, menthe	80.00
Salade fraîche de poulpe et légumes	80.00
Fromage manchego mariné	90.00
Assortiment d'olives	3500



# TAPAS FRIAS

**Salade escalivada traditionnelle** **95.00**

*Aubergine et poivron à la braise, anchois marinés et sauce romesco.*

**Pop corn de gambas tigre** **140.00**

*Tempura à la sauce chipotle, champignons sautés sur un lit de mesclun et pignon de pin.*

**Salade de tomates** **110.00**

*Perles de mozzarella, pesto de pistache et écume de pecorino.*

**Salad Cesar façon Mesa Nueva** **140.00**

**Salmorejo cordobés traditionnel** **70.00**

*Crème froide de tomate avec anchois marinés et chorizo de bœuf.*

**Tartare de thon rouge** **160.00**

*Rouleau de mangue accompagnée de son gaspacho de framboise.*

**Pizzeta croquante** **160.00**

*Crème de champignons, thon rouge, manchego et truffe.*

**Pan tumaca de cecina de bœuf** **150.00**

*Gorgonzola et praline de noisette.*

**Carpaccio de canard** **220.00**

*Roquette, parmesan, amandes et huile de truffe.*



# TAPAS CALIENTES

<b>Gambas pil pil</b>	<b>180.00</b>
<b>Gambas à l'ail</b>	<b>180.00</b>
<b>Poulpe à la gallega façon Mesanueva</b>	<b>220.00</b>
<b>Mini burger queue de bœuf</b> <i>Roquette, manchego, émulsion torero.</i>	<b>180.00</b>
<b>Palourdes à la marinière persillées</b>	<b>220.00</b>
<b>Brochettes de filet de bœuf</b> <i>Datte et sauce gorgonzola.</i>	<b>210.00</b>
<b>Brochettes de filet de bœuf</b> <i>Manchego gratiné, sauce chimichurri</i>	<b>210.00</b>
<b>Escalope de filet de bœuf</b> <i>Sauce moutarde à l'ancienne, foie gras poêlé et réduction de porto.</i>	<b>290.00</b>



# FRITOS

<b>Patatas bravas</b>	<b>70.00</b>
<b>Croquettes de cecina de bœuf</b> <i>Sauce aioli de noix de cajou et miel.</i>	<b>90.00</b>
<b>Croquettes de manchego</b> <i>Gorgonzola et chutney de tomate.</i>	<b>90.00</b>
<b>Croquettes de gambas pil pil</b> <i>Crème d'avocat et sauce aioli.</i>	<b>90.00</b>
<b>Croquettes de foie gras</b> <i>Confiture d'oignons.</i>	<b>110.00</b>
<b>Poisson en adobo</b> <i>Sauce d'ail rôti, mesclun salade.</i>	<b>130.00</b>
<b>Calamar frit</b> <i>Sauce tartare acidulée, mesclun salade.</i>	<b>160.00</b>
<b>Puntillitas de calamar frits</b> <i>Sauce tartare et mesclun salade.</i>	<b>180.00</b>
<b>Friture de poissons mixte</b> <i>Sauce tartare, sauce aioli et mesclun salade. et crevettes</i>	<b>360.00</b>



# HUEVOS

<b>Tortilla espagnole traditionnelle</b>	<b>90.00</b>
<i>Aioli et paprika de la Vera.</i>	
<b>Tortilla d'oignons caramélisés et truffe</b>	<b>160.00</b>
<b>Revuelto de gambas</b>	<b>180.00</b>
<i>Foie gras poêlé et réduction de porto.</i>	

# À LA PLANCHA

<b>Chipirones</b>	<b>160.00</b>
<i>Encre de seiche, persillade et confiture d'oignon.</i>	
<b>Gambas tigre au gros sel (4 pcs)</b>	<b>220.00</b>
<b>Asperges vertes</b>	<b>110.00</b>
<i>Sauce romesco et noisette grillée.</i>	



# PAELLAS

Fruits de mer (2p) **520.00**

À l'encre de seiche (2p) **510.00**

*Émulsion d'ail rôti.*

Entrecôte à la braise et champignons (2p) **540.00**

*Émulsion de truffe.*

Paella royal aux fruits de mer (2p) **1500.00**

*Avec homard ou langouste.*

# LA BRASA DEL CAMPO

Entrecôte de bœuf (300 g) **280.00**

*Pesto de tomates séchées et poivrons del Padron.*

Tournedos de bœuf (180 g) **280.00**

*Manchego croquant, pomme de terre et sauce chimichurri.*

Côte de bœuf (environ 1,2 kg) **750.00**

*Et ses accompagnements variés*

# LA BRASA DEL MAR

Daurade de loup bar de ligne	100.00 / 100g
Pageau et turbot	100.00 / 100g
Homard et lagouste	160.00 / 100g

## GARNITURES & ACCOMPAGNEMENTS

Maïs grillé	60.00
Pommes grenailles dorées	60.00
Frites maison	60.00
Piments del Padron frits	60.00
Légumes braisés	60.00
Purée de pomme de terre	60.00



# DESSERTS

<b>Cheesecake basque</b> <i>Coulis de fruits rouges.</i>	<b>130.00</b>
<b>Crème catalane</b>	<b>120.00</b>
<b>Churros</b> <i>Avec sauce chocolat chaud.</i>	<b>100.00</b>
<b>Tarte au citron</b>	<b>120.00</b>
<b>Fondant chocolat noir</b> <i>Avec glace vanille.</i>	<b>120.00</b>
<b>Coupe de glaces</b> <i>(3 boules au choix)</i>	<b>150.00</b>
<b>Assiette de fruits de saison</b>	<b>180.00</b>







# COCKTAILS SIGNATURE

## Andalous Mull

150.00

*Vodka, Gin, Falernum, jus de citron, Fleur D'oranger, fever three.*

## Marbella Spritz

150.00

*Prosecco, Liqueur de Lytchee, falernum, romarin, fruits rouge.*

## La Madrena

150.00

*Rhum blanc, Sirop de poivron rouge, jus de citron, solution salé, muscade. rapé, feuille de laurier)*

## Twist Almond

150.00

*Vodka, Puree de passion, sirop d'orgeat , falernum, citron vert.*

## Nagrarita

150.00

*Tequila, triple sec, Oleo saccharum, jus de citron, citron rapé.*

# MOCKTAILS

## Clarté Jaune

110.00

*Jus d'ananas, Eau de coco, Jus de citron vert, Purée de yuzu, blanc d'œuf*

## Oasis Rose

110.00

*Jus de grenade, Purée de fruits rouges, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Blanc d'œuf*

## Cucumber Yuzu Cooler

110.00

*Concombre, Eau de coco, Purée de yuzu, Jus de citron vert, Soda*



# COCKTAILS CLASSIQUE

## Negroni

150.00

*Gin, Campari, Sweet Vermouth.*

## Cosmopolitan

150.00

*Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice,  
Fresh Lime Juice.*

## Espresso Martini

150.00

*Vodka, Fresh Espresso, Coffee  
Liqueur, Sugar Syrup.*

## Pornstar Martini

150.00

*Vanilla Vodka, Passion Fruit Purée,  
Passion Fruit Liqueur, Vanilla Syrup,  
Lime Juice.*

## Margarita

150.00

*Tequila, Triple Sec, Fresh Lime Juice.*

## Piña Colada

150.00

*White Rum, Coconut Cream,  
Pineapple Juice.*

## Old Fashioned

150.00

*Bourbon Whiskey, Sugar, Angostura  
Bitters.*

## Moscow Mule

150.00

*Vodka, Fresh Lime Juice, Ginger Beer.*

# CHAMPAGNE

<i>Dom Perignon</i>	<i>75cl</i>		<i>6500.00</i>
<i>Dom Perignon Rosé</i>	<i>75cl</i>		<i>9900.00</i>
<i>Prosecco Anna Spinato Doc Brut coupe</i>		<i>140.00</i>	<i>800.00</i>
<i>Laurent Perrier Blanc de Blancs</i>	<i>75cl</i>		<i>2500.00</i>
<i>Laurent Perrier Brut coupe</i>		<i>250.00</i>	<i>1650.00</i>
<i>Laurent Perrier Brut Jeroboam</i>			<i>9900.00</i>
<i>Laurent Perrier Brut Magnum</i>	<i>150cl</i>		<i>3300.00</i>
<i>Laurent Perrier Grand Siecle</i>	<i>75cl</i>		<i>4900.00</i>
<i>Laurent Perrier Grand Siecle</i>	<i>150cl</i>		<i>9900.00</i>
<i>Laurent Perrier Rose</i>	<i>75cl</i>		<i>2500.00</i>
<i>Laurent Perrier Rose Magnum</i>	<i>150cl</i>		<i>5200.00</i>
<i>Laurent Perrier Ultra Brut</i>	<i>75cl</i>		<i>2200.00</i>
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	<i>75cl</i>		<i>3900.00</i>
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	<i>150cl</i>		<i>6900.00</i>

# VINS AU VERRE

---

## VERRE BLANC

*Vina Esmeralda Torres* 140.00

*Chablis Tremblay* 160.00

## VERRE ROUGE

*Marques De Caceres* 140.00

*Cote Du Rhone Guigal* 140.00

## VERRE ROSE

*Marques De Caceres* 140.00

## SANGRIA

*Sangria Rouge* 550.00

*Sangria Blanc* 550.00



# VINS BLANCS

## ESPAGNE BLANC

<i>Vina Esmeralda Torres</i>	520.00
<i>Pazo De San Mauro</i>	740.00
<i>Marques De Caceres</i>	520.00

## ARGENTIN BLANC

<i>Tarapaca Reserva, Sauvignon</i>	550.00
------------------------------------	--------

## Espagne ROUGE

<i>Marques de Caceres</i>	520.00
<i>Altos Ibericos Crianza</i>	540.00
<i>Celeste Crianza Pago del cielo</i>	700.00
<i>Conde de San Cristobal</i>	840.00
<i>Sela, Bodegas Roda</i>	880.00
<i>Marques de Vargas Reserva</i>	880.00
<i>Marques de Vargas Seleccion Privada</i>	1690.00
<i>Roda I Reserva Bodegas Roda</i>	1800.00
<i>Mas De La Plana Familia Torres</i>	2200.00
<i>Psi Domino de Pingus</i>	2500.00
<i>Cirsion Bodegas Roda</i>	6200.00
<i>Vega Sicilia Unico</i>	12 000.00

# VINS ROUGES

## PORTUGAL

<i>Silk &amp; Spice</i>	520.00
<i>Alqueve Tradicional Pinhal Da Torre</i>	520.00
<i>Pinhal Da Torre 2 Worlds</i>	600.00

## ARGENTINE

<i>La Celia Reserva, Malbec</i>	540.00
<i>La Celia Elite, Malbec</i>	860.00
<i>Clos de Los Siete</i>	1200.00

## CHILI

<i>Trapaca, Carmenere Reserva</i>	550.00
<i>Trapaca, Gran Reserva Negra</i>	1150.00



# MAROC

<i>S de Siroua Blanc</i>		480.00
<i>S de Siroua Rose</i>		480.00
<i>S de Siroua Rouge</i>		480.00
<i>CB Signature Chenin</i>		520.00
<i>La Tour Roslane Blanc</i>		540.00
<i>Tandem Rose</i>		650.00
<i>CB Signature Rose</i>		520.00
<i>La Tour Roslane Rouge</i>		540.00
<i>CB Signature Rouge</i>		520.00
<i>CB Initiales Blanc Chardonnay</i>		580.00
<i>CB Initiales Rouge</i>		580.00
<i>Chateau Roslane Blanc</i>		780.00
<i>Chateau Roslane Rouge</i>		780.00
<i>Tandem Rouge</i>		680.00
<i>S de Siroua Rouge</i>	150 cl	850.00
<i>CB Signature Rouge</i>	150 cl	950.00

# FRANCE

## FRANCE BLANC

<i>Chablis Monale M De Ligny</i>	730.00
<i>Pouilly Fuisse Marie Antoinette Famille Vincent</i>	1100.00
<i>Chablis 1er Cru Fourchaume Gerard Tremblay</i>	1200.00
<i>Entre Deux Mers Les Hauts De Sainte Marie</i>	480.00
<i>Pouilly Fume J.de Villebois</i>	900.00
<i>Riesling Reserve Gustave Lorentz</i>	540.00
<i>Gewurtraminer Reserve Gustave Lorentz</i>	640.00

## FRANCE ROUGE

<i>Brouilly Terre De Granites Thorin</i>	590.00
<i>Pinot Noir Antonin Rodet</i>	790.00
<i>Lalande De Pomerol Le Fleur Saint Georges</i>	890.00
<i>Mercurey Chateau Chamirey</i>	1100.00
<i>Moulis En Medoc, Chateau Chasse Spleen, France</i>	1900.00
<i>Côte Rôtie « Madiniere », Yves Cuilleron, France</i>	2200.00
<i>Saint Julien « Les Fiefs De Lagrange »</i>	1300.00
<i>Cotes Du Rhone Guigal</i>	540.00
<i>Crozes Hermitage Alain Graillet</i>	1200.00

## France Rose

<i>Cote de Provence Studio by Miraval</i>	590.00
<i>Pétale de Rose, Cote de Provence, Château la Tour de L'Evêque</i>	590.00

# ESPAGNE

---

## Espagne Rosé

*Marques De Caceres*

520.00



# SPIRITUEUX

## APÉRITIFS

<i>Suze - France</i>	<i>90.00</i>	<i>1200.00</i>
<i>Ricard - France</i>	<i>90.00</i>	<i>1200.00</i>
<i>Martini Rouge, Blanc, Rosé et Extra-Dry - Italie</i>	<i>90.00</i>	<i>1200.00</i>
<i>Carpano Antica Formula - Italie</i>	<i>120.00</i>	

## VODKA

<i>Tito's Handmade - USA</i>	<i>120.00</i>	<i>1600.00</i>		
<i>Grey Goose Citron, Poire - France</i>	<i>130.00</i>	<i>1900.00</i>		
<i>Grey Goose - France</i>	<i>130.00</i>	<i>1900.00</i>	<i>3900.00</i>	<i>7500.00</i>
<i>Grey Goose Altius - France</i>	<i>350.00</i>	<i>6000.00</i>		

## GIN

<i>Bombay Sapphire - Angleterre</i>	<i>120.00</i>	<i>1200.00</i>		
<i>Hendrick's - Écosse</i>	<i>130.00</i>	<i>1700.00</i>		
<i>Mombasa Club - Kenya</i>	<i>150.00</i>	<i>1900.00</i>		
<i>Boudier Safran - France</i>	<i>220.00</i>	<i>3200.00</i>		

## RHUM & CACHAÇA

<i>Sao Cabana - Brésil</i>	<i>100.00</i>	<i>1200.00</i>		
<i>Bacardi Blanc, Oro, Oakheart - Cuba</i>	<i>120.00</i>	<i>1500.00</i>		
<i>Bacardi 8 ans - Cuba</i>	<i>130.00</i>	<i>1700.00</i>		
<i>Zacapa X.O - Guatemala</i>	<i>500.00</i>	<i>6500.00</i>		

# SPIRITUEUX

## TEQUILA

<i>Camino Real Bianco</i>	130.00	1600.00
<i>Patrón Silver</i>	220.00	2200.00
<i>Patrón Añejo</i>	290.00	2900.00
<i>Clase Azul Plata</i>	500.00	8000.00
<i>Clase Azul Reposado</i>	750.00	12000.00
<i>Clase Azul Gold Edition</i>		15000.00
<i>Clase Azul Gold Edition</i>		27000.00

## TEQUILA

<i>San Cosme</i>	180.00	2500.00
<i>Clase Azul Durango</i>		12000.00
<i>Clase Azul Guerrero</i>		12000.00



# WHISKEY

## AMERICAN WHISKEY

<i>Jack Daniel's, Apple, Honey, Fire - Tennessee</i>	<i>130.00</i>	<i>1900.00</i>
<i>Gentleman Jack - Tennessee</i>	<i>140.00</i>	<i>2100.00</i>
<i>Jack Daniel's Single Barrel - Tennessee</i>	<i>180.00</i>	<i>2200.00</i>
<i>Woodford Reserve Bourbon - Kentucky</i>	<i>180.00</i>	<i>2200.00</i>
<i>Jack Daniel's Sinatra Select - Tennessee</i>	<i>390.00</i>	<i>7900.00</i>

## JAPANESE WHISKY & IRISH WHISKEY

<i>Tullamore Dew - Irlande</i>	<i>120.00</i>	<i>1700.00</i>
<i>Togouchi - Japon</i>	<i>160.00</i>	<i>2900.00</i>
<i>Yamazakura - Japon</i>	<i>180.00</i>	<i>3100.00</i>

## SCOTCH WHISKY

<i>Monkey Shoulder</i>	<i>130.00</i>	<i>1900.00</i>
<i>Aberfeldy 12 ans</i>	<i>140.00</i>	<i>2200.00</i>
<i>Balvenie 12 ans "Double Wood"</i>	<i>200.00</i>	<i>3200.00</i>
<i>Ardbeg 10 ans</i>	<i>220.00</i>	<i>3500.00</i>



# WHISKEY

## NOS COLLECTIONS

CHIVAS REGAL (Écosse) - 12 ans	130.00	2100.00
CHIVAS REGAL (Écosse) - 13 ans "Bourbon Cask"	160.00	2500.00
CHIVAS REGAL (Écosse) - 15 ans	180.00	2900.00
CHIVAS REGAL (Écosse) - 18 ans	250.00	3900.00
CHIVAS REGAL (Écosse) - 21 ans "Ultis"	390.00	5500.00
CHIVAS REGAL (Écosse) - 21 ans "Royal Salute"	500.00	8000.00
CHIVAS REGAL (Écosse) - 25 ans	750.00	12000.00
JOHNNIE WALKER (Écosse) - Black Label	130.00	2000.00
JOHNNIE WALKER (Écosse) - Double Black Label	180.00	2600.00
JOHNNIE WALKER (Écosse) - Gold Label	220.00	3200.00
JOHNNIE WALKER (Écosse) - Blue Label	690.00	10000.00
DEWAR'S (Écosse) - 8ans "Japanese Smooth"	120.00	1400.00
DEWAR'S (Écosse) - 12 ans	130.00	1900.00
DEWAR'S (Écosse) - 15ans "The Monarch"	150.00	2200.00
DEWAR'S (Écosse) - 18ans "The Vintage"	190.00	2900.00
GLENMORANGIE (Écosse) - 12ans "Original"	140.00	2200.00
GLENMORANGIE (Écosse) - 15ans "Lasanta"	160.00	2600.00
GLENMORANGIE (Écosse) - 18ans "The Infinita"	220.00	3200.00
GLENFIDDICH (Écosse) - 12ans "Solera Reserve"	140.00	2200.00
GLENFIDDICH (Écosse) - 15ans "Solera Reserve"	180.00	2900.00
GLENFIDDICH (Écosse) - 18ans "Small Batch Reserve"	220.00	3500.00
GLENFIDDICH (Écosse) - 21 ans "Grand Reserva"	550.00	7200.00

# LIQUEURS

## SAMBUCA

*Anis Étoilé*

120.00

1200.00

## JÄGERMEISTER

*Plantes & Epices*

120.00

1200.00

## AMARETTO DISARONNO

*Amande Amère*

120.00

1200.00

## LIMONCELLO

*Citron*

120.00

1200.00

## CAFFÈ BORGHETTI

*Café*

120.00

1200.00

## GET 27

*Menthe Poivrée*

120.00

1200.00

## FERNET BRANCA

*Herbes, épices et racines*

120.00

1200.00

## FERNET BRANCA MENTA

*Menthe et Herbes*

120.00

1200.00

## BAILEYS

*Crème & Whisky*

120.00

1600.00

## GRAND MARNIER "CORDON ROUGE"

*Cognac et Orange*

140.00

1900.00

## MANDARINE NAPOLÉON

*Menthe et Herbes*

140.00

1900.00



# COGNAC

<i>ABK6 V.S.</i>	120.00	1900.00
<i>Rémy Martin V.S.O.P.</i>	150.00	2200.00
<i>ABK6 X.O.</i>	350.00	4500.00
<i>Rémy Martin X.O.</i>	500.00	7000.00

# ARMAGNAC

<i>Sempé V.S.</i>	120.00	1200.00
<i>Sempé V.S.O.P</i>	130.00	1600.00

# CALVADOS

<i>Boulard V.S.</i>	120.00	1600.00
<i>Boulard V.S.O.P</i>	130.00	1900.00

# EAUX-DE-VIES

<i>Grappa - Bottega, Massenez</i>	100.00	1200.00
<i>Vieille Prune - Massenez</i>	100.00	1600.00
<i>Framboise - Massenez</i>	100.00	1600.00
<i>Cerise Kirsch - Massenez</i>	100.00	1600.00
<i>Mirabelle - Massenez</i>	100.00	1600.00
<i>Poire Williams "Golden Eight" - Massenez</i>	120.00	1900.00

# BIÈRES

<i>San Miguel 0 % - Espagne</i>	<i>33 cl</i>	<i>70.00</i>
<i>Casablanca - Maroc</i>	<i>33 cl</i>	<i>90.00</i>
<i>San Miguel - Espagne</i>	<i>33 cl</i>	<i>90.00</i>
<i>San Miguel Fresca - Espagne</i>	<i>33 cl</i>	<i>90.00</i>
<i>Mahou IPA - Espagne</i>	<i>33 cl</i>	<i>90.00</i>

# EAUX & SODAS

<i>Evian Plate</i>	<i>75 cl</i>	<i>80.00</i>
<i>Evian Gazeuze</i>	<i>75 cl</i>	<i>80.00</i>
<i>Solan de cabras</i>	<i>33 cl</i>	<i>70.00</i>
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite</i>	<i>33 cl</i>	<i>70.00</i>
<i>Schweppes Tonic, Citron</i>	<i>33 cl</i>	<i>70.00</i>
<i>Red Bull</i>	<i>25 cl</i>	<i>90.00</i>
<i>Jus de fruits - Pêche, Mangue, Tomate, Cranberry</i>	<i>25 cl</i>	<i>80.00</i>
<i>Pressés - Orange, Citron, Pamplemousse</i>	<i>25 cl</i>	<i>80.00</i>

# BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i>	<i>75 cl</i>	<i>60.00</i>
<i>Café crème</i>	<i>75 cl</i>	<i>65.00</i>
<i>Café américain</i>	<i>33 cl</i>	<i>65.00</i>
<i>Double espresso</i>	<i>33 cl</i>	<i>70.00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>33 cl</i>	<i>70.00</i>
<i>Thé à la menthe</i>	<i>25 cl</i>	<i>55.00</i>
<i>Sélection de thés et infusions</i>	<i>25 cl</i>	<i>55.00</i>

