

Merci de nous informer en cas d'intolérances alimentaires ou allergies. Consultez-nous si vous êtes végétarien-ne ou végan-e et que vous souhaitez une information sur les ingrédients utilisés.

Tous nos plats sont faits maison, préparés avec des ingrédients frais et locaux, s'adaptant à la saisonnalité et à la disponibilité afin de toujours garantir la meilleure qualité.

Infórmenos si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consúltenos si es vegetariano-na o vegano-na y desea información sobre los ingredientes utilizados.

Todos nuestros platos son caseros, preparados con ingredientes frescos y locales, adaptándose a la estacionalidad y disponibilidad para garantizar siempre la mejor calidad.

OSMA

TABLE FRANÇAISE

LA CARTE

LES CHARCUTERIES MAISON

Magret de canard fumé
Magret de pato ahumado
— 15€ —

Sériole fumée au bois de myrte
Pez limón ahumado a la madera de mirto
— 18€ —

Pâté en croûte du moment
Pate en costra de temporada
— 16€ —

Foie gras mi-cuit, brioche feuilletée
Foie gras mi-cuit, brioche hojaldrada
— 20€ —

Os à moëlle, chou fleur, beurre noisette
Tuetano, coliflor, mantequilla noisette
— 15€ —

Escargots en persillade
Caracoles, ajada de mantequilla
— 18€ —

LES ASSIETTES VEGETALES

Champignons poêlés, cervelle de canut, espuma végétale
Setas salteadas, queso batido, espuma vegetal
— 15€ —

Betterave, framboise, chèvre frais
Remolacha, frambuesa, queso fresco de cabra
— 15€ —

Artichauts barigoule
Alcachofas barigoule
— 15€ —

LES FRITURES

Cromesquis de boudin noir, sauce Apicius
Croquetas de morcilla francesa, salsa Apicius
— 12€ —

Potimarron en tempura, anchoïade
Calabaza Hokkaido en tempura, anchoïade
— 12€ —

PARA LOS NIÑOS

1/2 picantón asado, patatas asadas
— 14€ —

LES POISSONS

Quenelle de maigre, jus d'arêtes comme une vichyssoise
Quenelle de corvina, jugo de cabeza estilo vichyssoise

— 22€ —

Turbot façon Meunière
Rodaballo estilo Meunière

— 28€ —

Couteaux, bimi, emulsion marinière et huile de sobrasada
Navajas, bimis, emulsión marinière, aceite de sobrasada

— 20€ —

LES VIANDES

Joue de porc ibérique à la Bourguignonne
Carrillera de cerdo iberico estilo Bourguignon

— 23€ —

Tartare de bœuf au couteau
Tartar de vaca vieja cortado al cuchillo

— 25€ —

Côte de veau de lait rôtie, jus corsé
Chuleta de ternera blanca, jugo reducido

— 33€ —

Volaille fermière aux morilles et vin jaune
Pollo de corral, colmenillas y vino amarillo

— 35€ —

LES ACCOMPAGNEMENTS

Jardinière printanière de légumes
Verduras de primavera

— 6€ —

Pommes de terre grenailles rôties, moutarde à l'ancienne
Patatos asados, mostaza en grano

— 6€ —

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés
Tabla de quesos afinados

— 18€ —

LES DESSERTS

Comme une orangette
Fondant de chocolate, caramelo salado de naranja

— 10€ —

Jardin d'agrumes
Jardín de citricos

— 10€ —