Casa RED
TAPAS & BAR

Aquí se comparte la vida !

MANGER
BOIRE
PARTAGER

L'ESPRIT
CASA RED

Tradición y calidad

CHARCUTERIE

SALCHICHON – *Saucisse longue et plate de cochon, tranchée*		*Env. 100 g*	**6 €**
CHORIZO IBERIQUE SARTA PICANTE – *Saucisson de cochon ibérique, pimenté et coloré au pimentón*		*Env. 180 g*	**9 €**
FUET – *Saucisse sèche très fine, légèrement poivrée – Spécialité de Catalogne*		*Env. 180 g*	**9 €**
TERRINE AU PIMENT D'ESPELETTE – *Pyrénées*		*Env. 150 g*	**11 €**
JAMÓN SERRANO RESERVA – *30 mois d'affinage*		*60 g*	**9 €**
JAMÓN IBERICO DE JABUGO – *2 ans d'élevage, 45 mois d'affinage – Porc ibérique élevé au gland*	Maison LA JABUGUEÑA JABUGO · HUELVA L'EXCELLENCE DU JAMBON IBÉRIQUE	*60 g*	**14 €**

PLANCHE IBERIQUE – 100% Ibérique – *Soubressada, chorizo, lomo & boudin ibérique de gland*	**16 €**
PLANCHE DE JAMÓN – *Jamón serrano réserva, jamón ibérico de jabugo & pan con tomate*	**24 €**
PLANCHE DECOUVERTE – *Soubressada, boudin noir et blanc, terrine au piment d'Espelette, lomo & chorizo ibériques, salchichon, guindillas,*	**28 €**

TAPAS

Générosité et convivialité

PAN CON TOMATE – *Concassé de tomates, ail, huile d'olive*	*6 pces*	**5 €**
BOQUERONES – *Anchois au vinaigre*	*8 pces*	**6 €**
ANCHOIS DE L'ESCALA – *Toasts & beurre*	*5 pces*	**9 €**
TOMME CATALANE – *Fromage de vache au lait cru*	*80 g*	**7 €**
MANCHEGO AOP – *Fromage de brebis affiné*	*80 g*	**10 €**
PATATAS BRAVAS – *Pommes de terre rissolées préparées maison, servi avec sauce bravas*	*Env. 300 g*	**6 €**
PATATAS AÏOLI – *Pommes de terre sautées, aïoli*	*Env. 300 g*	**6 €**
PIMENTS PADRON – *Piments verts doux, servis frits, fleur de sel et poivre du moulin*	*Env. 180 g*	**6 €**
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRIQUE – *Croquettes au jambon ibérique*	*5 pces*	**9 €**
CROQUETAS DE BACALLÀ – *Croquettes de morue*	*5 pces*	**9 €**
TORPEDO DE CREVETTE – *Sauce chile dulce*	*5 pces*	**11 €**
CALAMARS À L'ANDALOUSE – *Petits calamars farinés, frits, citron et aïoli*	*Env, 180 g*	**14 €**

CÔTES DE BŒUF

Servies avec pommes grenailles

CÔTE DE BŒUF VBF	*Prix au 100g*	**9 €**

DESSERTS

Le petit plaisir sucré

CHURROS NUTELLA	*5 pièces*	**5 €**
GAUFRE NUTELLA		**7 €**
PLANCHE À PARTAGER	*5 churros & 1 gaufre*	**10 €**

TAPAS
ESPAÑOLAS

DES BEAUX PRODUITS
À PARTAGER

Aquí se comparte la vida !

Casa RED
TAPAS & BAR

MANGER
BOIRE
PARTAGER

L'ESPRIT
CASA RED

Tradición y calidad

CARTE DES BOISSONS

VINS & BULLES

Des verres à partager

ROUGES

	12cl.	Btl.
Montelciego Crianza – DOC Rioja	5,5 €	27 €
Montecillo Ribera Duero Roble – 2016	6 €	35 €
Montecillo Reserva – 2017	7 €	42 €
VDF Côte de Bœuf maturée – 2024	6,5 €	32 €

ROSÉS

IGP Méd. – Terrebonne – 2025	5 €	25 €
AOP Côtes de Provence – Cru Ste Victoire *Château de la Galinière – 2025*	7 €	35 €

BLANCS

	12cl.	Btl.
Montecillo Blanc – 2023	5,5 €	29 €
AOP Viognier – 2025 - *Domaine de la Baume*	5,5 €	30 €
IGP Côtes de Gascogne – 2025 *Domaine Laffitte (moelleux)*	6 €	30 €
AOP Saint-Véran – 2024 - *Domaine deux Roches*	—	42 €

BULLES

Champagne Château de l'Auche	12 €	70 €
Champagne DEUTZ Brut	—	90 €

SANGRIA BLANCHE ou ROUGE

	20cl.	1 L.
SANGRIA	6 €	25 €

APÉRITIFS

Pastis, Ricard – *2 cl.*	4 €
Martini blanc, rouge – *5 cl.*	5 €
Porto rouge, blanc – *4 cl.*	5 €

BIÈRES

PRESSIONS	25 cl	50 cl
Francette Blonde – *5,1°*	3,8 €	7 €
Back to Basic Blanche – *5°*	4,5 €	8,5 €
Back to Basic IPA – *5,5°*	4,5 €	8,5 €
Red Cherry – *6,8°*	4,8 €	9 €
Lefort Tripel – *8,8°*	5,5 €	9,5 €

BOUTEILLES – *33 cl.*	
Bière Estrella Galicia	6 €
Bière Sans alcool - Estrella Galicia	5 €

SANS ALCOOL

Virgin Sex on the beach 6 €
Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche

Tutti frutti 6 €
Nectar de fraise, jus d'ananas, citron vert

Virgin Mojito 6 €
Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse
*Fraise, passion, framboise ou mangue : **+1 €***

Virgin Spritz 7 €
Martini rouge 0 %, eau gazeuse, orange

SPRITZ

Aperol Spritz 10 €
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange
*Limoncello : **+1 €***

Hugo Spritz 11 €
Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe, citron jaune

COCKTAILS

Mules : Moscow / London / Monkey 10 €
Vodka / gin Hendrick's / Monkey Shoulder, citron vert, French ginger beer

Caïpirinha 10 €
Cachaça, sucre de canne, citron vert
*Fraise, passion, framboise ou mangue : **+1 €***

Cuba Libre 10 €
Sailor Jerry épicé, citron vert, Coca-Cola

Mojito 10 €
Sailor Jerry, sucre roux, citron vert, menthe
Fraise, passion, framboise ou mangue : +1 €

Sex on the beach 12 €
Vodka, liqueur de Chambord, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

Le Porn Star 12 €
Vodka, Passoa, purée de passion, sirop de vanille, shooter de Prosecco

ALCOOLS · *4 cl.*

Havana 3 ans, Zubrowka Biala	8,5 €
Monkey Shoulder	9 €
Sailor Jerry	9 €
Jägerbomb	10 €
Gin Hendrick's	10 €
Jack Daniel's	10 €
Glenfiddich 12 ans	10 €
Secha de la Silva *Rhum infusé cacao café*	11 €

DIGESTIFS

Limoncello di Capri – *6 cl.*	6 €
AELRED – *4 cl.* *Mandarine, poire Williams, abricot ou Coiron (liqueur de plante)*	8 €
Get 27 & 31 – *4 cl.*	8 €
Baileys – *4 cl.*	8 €
Génépi des pères Chartreux – *4 cl.*	8 €
Menthe poivrée – *4 cl.*	8 €
Chartreuse verte – *4 cl.*	12 €
Cognac VSOP – *4 cl.*	14 €

SOFTS

Sirop à l'eau – *30 cl.*	2,5 €
Diabolo – *30 cl.* *Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron…*	3,5 €
Fuze Tea, Schweppes tonic, Ginger beer – *25 cl.*	4 €
Jus de fruit – *30 cl.* *Orange, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry*	4 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro – *33 cl.*	4,5 €
Perrier – *33 cl.*	4,5 €
Bière sans alcool BROOKLYN – *33 cl.*	6 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

PARA BEBER

TAPAS · VINO · CERVEZA · BUENA VIDA