



HOTEL VICTORIA

ROQUEBRUNE - CAP - MARTIN



Carte tapas

— Saveurs Ibériques —

Bar ^{côté}



Boissons

Sangria	20 cl - 50cl - 100cl	5€ - 10€ - 19€
Vin rouge Rioja Beronia Crianza	15c l - 75cl	6€ - 26€
Vin Blanc Somontano Vinas del Vero	15c l - 75cl	6€ - 20€
Vin Blanc Ritual Chardonnay Chile	15c l - 75cl	9€ - 32€
Cava Vilarnau Brut Reserve	75cl	44€

Bières

Pression	25cl	4€
Pression	50cl	7.50€
Pression	100cl	14€
San Miguel	33cl	4.50€
Heineken - 1664	33cl	4.50€
Desperados - Corona	33cl	5€

Sans Alcool

Eaux	75cl	4€
Coca Cola	25cl	3€
Sprite	25cl	3€
Thé / Infusion		3.50€
Café		2.50€

Cocktails

12€

- Mojito - Rhum 4cl, menthe, citron & soda
Cuba Libre - Rhum 4cl, coca cola, citron vert
Gin Tonic - Gin 5cl, tonic 20 cl
Aperol Spritz - 6cl Aperol, 6cl prosecco, 4cl soda, rondelle d'orange

Conservas ^{côté}



Conservas - sur place accompagné de pain / à emporter

Ventresca de Bonito Cantabrico 180gr	Ventrèche de bonite cantabrique	20€ / 15€
Anchoas Cantabrico en aceite de oliva 125 gr	Anchois cantabrique à l'huile d'olive	21€ / 16€
Sardinilla 115gr	Petites sardines à l'huile de olive	9€ / 6€
Pimientos del Piquillo	Poivrons doux	7€

Sucré ^{côté}



Sucré

5€-10€

Churros - Nutella ou Dulce de Leche = #

Churros avec crème de noisettes ou confiture de lait - 4 pièces ou 8 pièces

= Menu disponible de 18h00 - 21h / Menu available from 6:00 pm to 9pm / Menu disponibili dalle 18h00 fino alle 21h.

Attention : Ce met contient un ou plusieurs des 14 principaux allergènes (Arachide, céleri, gluten, conservateur E220, sulfites, crustacé, fruit à coque, sésame, lait, lupin, moutarde, œufs, poissons & soja.) Pour plus d'information demandez à votre serveur la carte des allergènes = Produits Surgelés

Prix nets TTC

Tapas ^{côté}



Salé

Pan con Tomate # Pain avec tomate - 4 pièces	5€
Mixte Bellota # Sélection de charcuterie ibérique 10 salchichon, 10 chorizo, 10 lomo	12€
Queso Manchego et Confiture de Piquillos # Fromage brebis Espagnol et confiture de Piquillos doux - 8 pièces	9€
Tortilla = # Omelette aux oignons et pommes de terre	6€
Brie aux oignons caramélisés # Petits toast avec oignons confits et pomme vert - 4 pièces	6€
Bonito con Piquillos # Toast à la bonito - 4 pièces	5€
Tabla Ibérica - Plateau de charcuterie # 3/4 personnes Salchichon, chorizo, lomo, serrano, queso manhego et pain avec tomate	29€
Pata Negra # Jambon 100% - Bellota - 40 mois Oro - 50gr / 100 gr *	16€ - 30€
Boquerones # Anchois marinés, chips et olives * 9 pièces	11€
Albondigas Boeuf Moutarde à l'Ancienne = # Boulettes de boeuf - 6 pièces	9€
Croquetas Jambon ou Fromage = # Croquettes panées - 3 ou 6 pièces	5€ - 9€
Empanadillas # Petits chaussons farcis au boeuf - 2 pièces	9€
Pimientos de Padrón # Poivrons vêts de Padron - Padrón peppers - 10 pièces	9€
Las Patatas Bravas = # Pomme de terre façon frites avec sa sauce	9€
Pulpo Gallego # Poulpe avec pommes de terre	19€
Tabla Degustation = # 2 personnes 2 pains avec tomate, 4 fromage, 1 tortilla, 2 bonito, 4 boquerones, 4 albondigas 2 croquetas jambon, 2 croquetas fromage, 1 empanadilla, 2 pimientos de padron	39€



3
TAPAS
VICTORIA
RCM

HORAIRES

17:30 - 21:30

Tous les jours

Fermé le mercredi

RÉSERVATIONS



3tapas@hotel-victoria.fr



+33 4 93 35 65 90



+33 6 51 26 15 39



[3tapasvictoria](#)



[3 Tapas Victoria](#)