

MONDE

ESPAGNE

BELLOTA-BELLOTA



18, r Jean-Nicot, 75007 Paris T 01 53 59 96 96.
M° La Tour-Maubourg Non-stop, de 11h à 23h
Ferme dimanche et lundi www.bellota-bellota.com
Formules 25 et 30 € (midi), carte 50 € (soir)

FOODING 2002 DE LA MEILLEURE DINETTE

Le nom de l'établissement a le mérite d'être clair .
ici, on vient pour les précieux crus de jambon ibe-
rico pata negra, obtenus à partir de porcs nourris
exclusivement de glands Pour entrer directement
dans le vif du sujet, essayer la bilogie Bellota-
Bellota (31 €) une généreuse assiette de deux
grands jambons, à la fois fondants, puissants, noi-
settés . A déguster au comptoir ou à l'une des
quatre tables d'hôte, avec un écrasé de pomme de
terre à l'huile d'olive (4,50 €) et un verre de rioja
blanc Finca Allende (8 €) Simple, efficace, on l'a
voulu, on l'a eu ! Digressions possibles lomo con
tomate (20 €) ou torta (6 €), un fromage au lait
cru de brebis, coagulé avec du pistil de chardon
Cave 100 % espagnole Pata negra ham has the
leading role. Other options available and quite
nice. Wines: 100 % Spanish. // G.M.