



LA DULA

ibérico shop



LUNCH MENU

EVERY THURSDAY

Soup of the day

Cold in summer 8.-

Salad of the day

Season veggies pal body! 9.- or 16.50.-

Bocadillos au choix

Duroc 100% + Fromage 16.50.-

Ibérico + Fromage 16.50.-

Fromage 16.50.-

Cecina de León (Boeuf) 16.50.-

Desserts Maison

Tartalette Framboises 7.50.-

Tartalette Citron 7.50.-

Cheesecake de la Ana 8.50.-

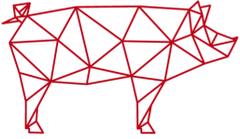
LUNCH SET 21.-

Soup or salad

+ Bocadillo or Big Salad

+ Café





FOOD

APERÔ-DINNATOIRE

LA
DULA
ibérico shop

Lundi - Vendredi 16h30 à 21h30 / Jeudi midi 11h00 à 14h00

TAPAS FROIDES

Gazpacho of the day 6.-  

Different fresh and home-made gazpachos! Ask for the flavor of today!

Olives Espagnoles 8.-  

Sélection d'olives dénoyautées, servies nature ou farcies aux anchois.

Ensaladilla Rusa 9.- / 16.50.- 

Salade froide de pommes de terre, carottes, petits pois et thon blanc.

Moules de Galice en "Escabeche" 10,50.- 

Marinées dans une sauce vinaigrée, une spécialité savoureuse Galicienne.

Poulpe de Galice avec mousse d'huile d'olive au piment de la Vera 16,60.- 

Délicatement marinées dans de l'huile d'olive, une saveur douce et raffinée.

Couteaux de Galice avec mousse d'huile d'olive et zeste de citron 15,50.- 

Coquillages longs et fins, très prisés, qui fondent littéralement en bouche.

Texture tendre et une saveur subtile.

Artichauts Marinées 10,50.-  

Quartiers d'artichauts marinés avec des épices, de l'huile d'olive et une touche de vinaigre.

Pan con Tomate 6,50.- 

Suplement Jamón +4,50.-

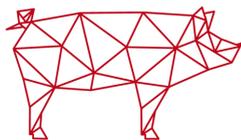
Suplement Fromage +4.-

"Boquerones" Anchois marinés au vinaigre 16,50.- 

Des anchois frais marinés dans du vinaigre, une spécialité espagnole pleine de fraîcheur et de saveur.

Matrimonio "Anchois + Anchois" 16,50.- 

Un mariage parfait entre des anchois salés et des boquerones marinés, une combinaison savoureuse et traditionnelle de la mer.



FOOD

APERÔ-DINNATOIRE

LA
DULA
ibérico shop

Lundi - Vendredi 16h30 à 21h30 / Jeudi midi 11h00 à 14h00

TAPAS CHAUDES

Chorizillos au vin blanc 13,50.- 

Mijotés dans un délicieux vin blanc, offrant une combinaison parfaite pour éveiller vos papilles!

Poulpe style Galice avec pommes de terre 18,50.- 

Rehaussé d'une huile infusée au pimentón de la Vera.

"Bikini" Jamón y Queso 15,50.-

Un délicieux sandwich toasté, typique de Barcelone, garni de jamón et fromage fondant.

"Bikini" à la Truffe 16,50.- 

Une version raffinée du classique bikini, garni de fromage fondant à la truffe.

"Bikini" Sobrasada 15,50.-

Notre version du Bikini "Mallorqui" avec sobrasada et miel.

ASSIETTES DE JAMÓN

• DUROC 100% 19.- 

• IBÉRICO DE CEBO 22.- 

• IBÉRICO DE CEBO CAMPO 26.- 

• IBÉRICO DE BELLOTA 32.- 

• 100% IBÉRICO DE BELLOTA 39.- 

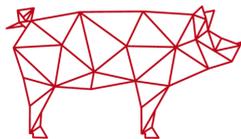


Supplement pan con tomate 6,5.-

NOUS SERONS RAVIS DE VOUS RENSEIGNER SUR NOS ALLERGÈNES

PROVENANCE DU PAIN: GENÈVE - PROVENANCE DU PORC, POISSONS ET HUILE D'OLIVE EXTRA VERGE: ESPAGNE.

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUSE DE 8,1% TVA ET 2,6% À L'EMPORTER



FOOD **APERÔ-DINNATOIRE**

**LA
DULA**
ibérico shop

Lundi - Vendredi 16h30 à 21h30 / Jeudi midi 11h00 à 14h00

PLANCHETTES

Servies avec du "Pan con tomate"

La HispanoSuisse 18.- pp

Sélection de jambons et charcuteries espagnols, fromages suisses et espagnol. Une alliance parfaite de saveurs!

La Plancheese 18.- pp

Sélection de fromages suisses et espagnols, pour un délicieux mélange de traditions.

La Meat Lovers (Min. 2p) 24.- pp

Jamón, paleta et charcuteries exclusivement de Bellota, pour une expérience authentique et raffinée.

DESSERTS

Cheesecake de la Ana 8,5.-

Gateau basque stile "La Viña" avec sauce caramel faite maison.

Tartelette au framboises 6,5.-

Une gourmandise alliant douceur et acidité, un véritable délice fruité.

Tartelette au citron 6,5.-

Fraîche et acidulée, parfaite pour une pause sucrée.

Carac 6,5.-

Pâtisserie Suisse à la ganache chocolat, recouverte de glaçage brillant.

Glace de l'Artisan Glacier 6.-

Chocolat / Meringue Double Crème de Gruyère / Fraise