A PEDIR DE BOCA

20 24

ZAPORE BERRIAK

GIRO BERRIA

MENU DU RESTAURANT

Cuisine basque à l'âme latine

Grignoter avec l'âme

Des entrées à partager et qui mettent en appétit avec du caractère

Poulpe sauté aux pommes de terre – 18,20 € ★
Poulpe tendre sauté à la caribéenne, servi avec des pommes de terre basques dorées sur un lit de houmous d'aubergines. Une fusion entre terre et mer à chaque bouchée.

Moules Saint Michel au curry ou au vin blanc – 12,50 € ★
Moules fraîches de la Baie de Saint Michel cuisinées à la commande dans la sauce de votre choix

Pommes de terre en sauce – 6,90 €
Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur. Choisissez votre combinaison préférée parmi nos sauces maison.

Empanadas colombiennes à la viande – 2,70 € ★
La cuisine de rue préférée des Colombiens, avec de la viande épicée et de la pâte de maïs croustillante.

Couennes de porc maison – 8,80 €
Bacon fumé et frit lentement pour un croustillant irrésistible. Un hommage aux saveurs authentiques.

Fromage Tequeños – 9,20 €
Délices vénézuéliens : bâtonnets de fromage blanc enveloppés dans de la pâte et frits, servis avec une sauce à la goyave.

Patacones à notre façon – 9,50€ ★
Avec du guacamole frais et du torrezno croustillant, de petits trônes tropicaux chargés de saveur.

Mini arepas 7 et 9,20 €
Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, farci de joue de porc cuite à basse température dans son jus et ses épices, effiloché et juteux.

Xtilites 10 unités – 12,00 €
Ailes de poulet tendres, cuites lentement et glacées avec un mélange sucré et épicé de piment rouge, de cassonade et d'un soupçon d'agrumes.

Assortiment de poissons frits – 12,00 € ★
Une variété de poissons frits croustillants et dorés, servis sur un lit onctueux de sauce tartare et garnis de roquette fraîche.

Vert, je t'aime vert

Salades fraîches et plats à base d'ingrédients vivants

Jardin mixte – 13,90 €

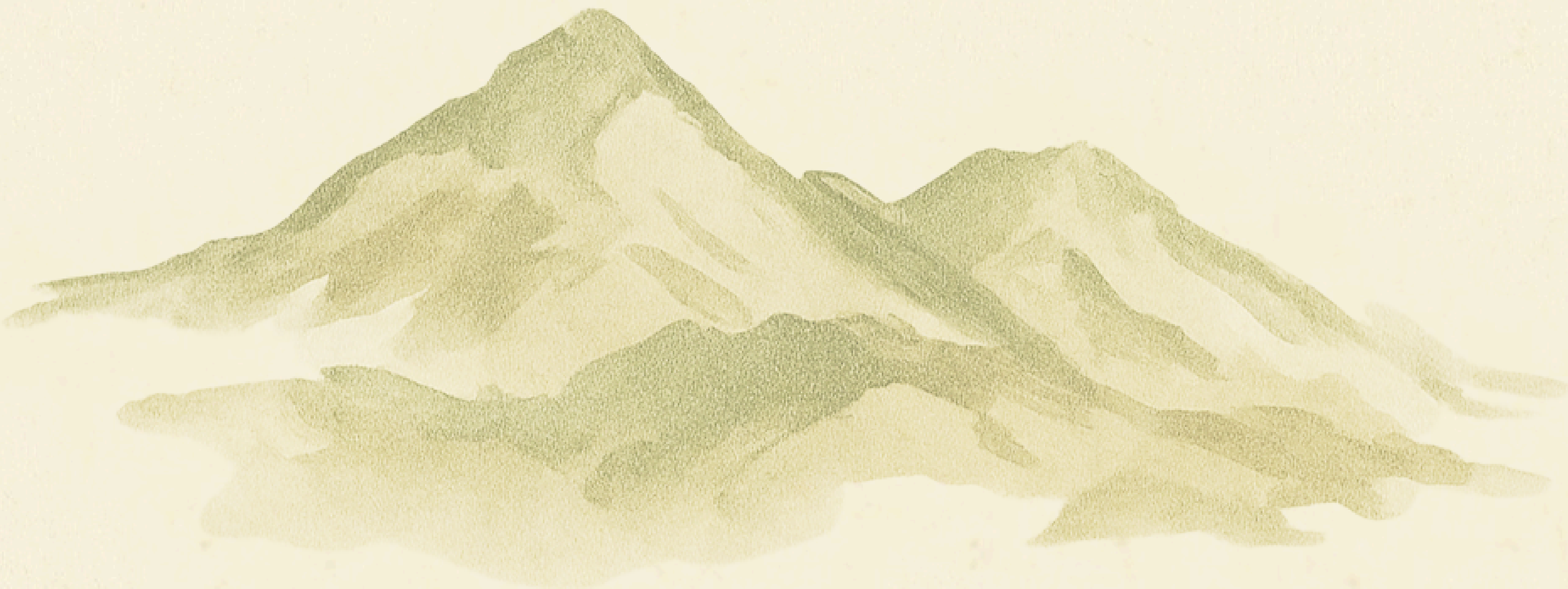
Laitue, fromage de chèvre, tomates cerises, oignons caramélisés et noix.

Salade de poulpe – 16,00 €

Un remix de laitue et de roquette, de tomate, d'oignon, de poulpe en dés et de quinoa croustillant qui fait « crack ! »

Quinoa tropical – 13,90 € ⭐

Salade nutritive avec quinoa, épinards, orange, tomate cerise, oignon et une vinaigrette légère qui vous connecte à la nature.



Plats chargés d'histoire

Racines basques, saveurs latines et émotion dans chaque plat

Entrecôte 400g – 23,00 €
Une pièce de bœuf onctueuse, servie avec des pommes de terre et du chimichurri traditionnel. Fermeté basque, feu latin.

Bol de poulet et légumes teriyaki – 14,50 €
Riz long avec légumes sautés et poulet mariné dans une sauce teriyaki avec notre touche latine.

Côtes de porc – 16,50 €⭐
A basse température dans du cidre basque, caramélisé à l'extérieur et juteux à l'intérieur.
Le plat signature de la maison.

Pêche du jour – PVR
Poisson frais de saison, selon la proposition du chef.

-
-

🍔 Burgers avec notre propre sceau

Tous avec 100% de bœuf, accompagnés de pommes de terre

La Melosa – 12,90 €
Fromage de chèvre, oignons caramélisés et réduction balsamique

Paysan – 14,40 €
Poivrons rôtis, bacon, oignons croustillants, fromage hollandais et sauce maison.

Burger de porc – 15,20 €

Bœuf + porc effiloché avec sauce BBQ, tomate et maison.

Tropical – 15,50 €
Ananas grillé, bacon, jalapeños 🌶️ et sauce maison secrète.

Le Bleu - 15,50 €
Sauce au fromage bleu, bacon croustillant et roquette fraîche.

Txerry King – 20,90 €
Bœuf doublement grillé, cheddar fondu, couenne de porc saupoudrée et notre sauce spéciale.
Pour ceux qui viennent affamés de rois. 👑

-
-

🍰 Une douce fin avec des racines

Desserts maison avec identité

Cheesecake aux fruits rouges – 8,00 €

Crémeux et cuit au four, avec un coulis naturel de fruits rouges. Le classique réinventé.

Mousse de mango – 6,00 €

Léger, frais et tropical. Un dessert ensoleillé et savoureux.

Yaourt aux fruits rouges – 5,00 €

Alternative douce et saine, avec un contraste naturel.

Coulant de chocolate – 8,00 €

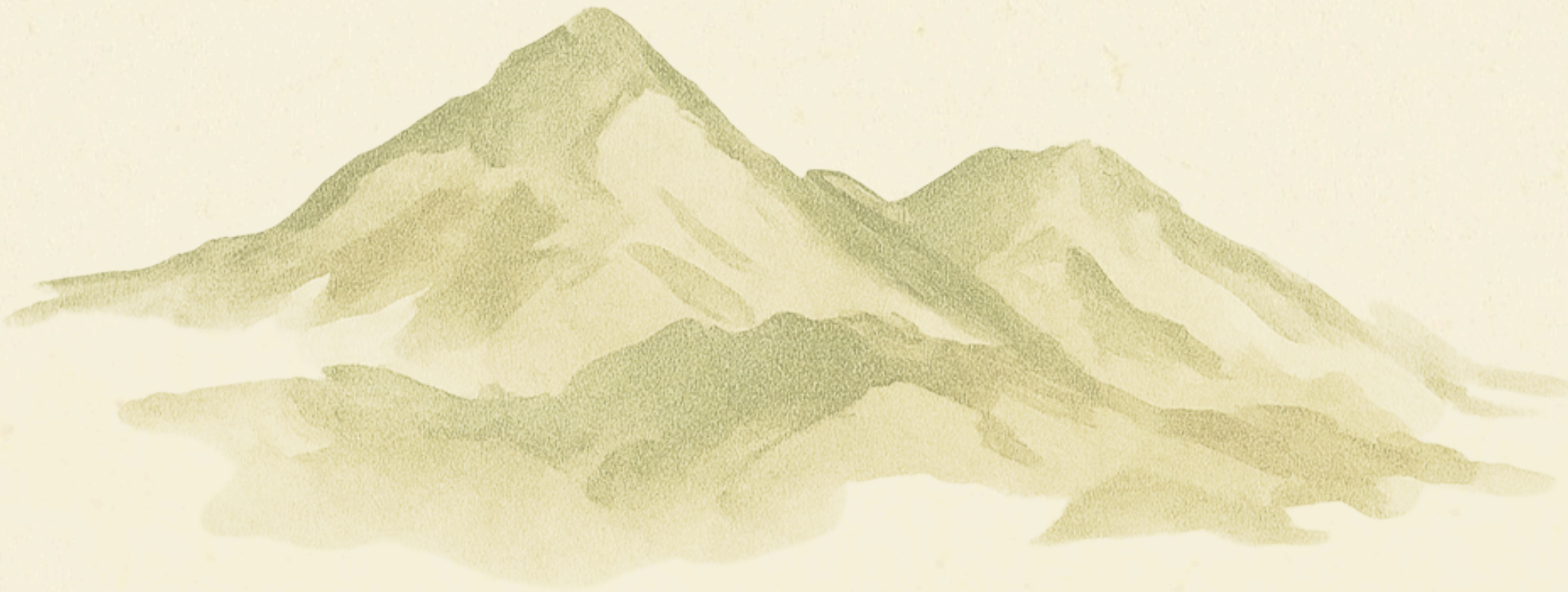
Un cœur de chocolat liquide servi tiède. Un pur plaisir.

Banano flambe – 10,00 €

Banane flambée au rhum avec gâteau à la banane, pépites de chocolat et glace.

Brownie au chocolat avec glace – 8,00 €

Génoise chaude au chocolat noir au cœur fondant, accompagnée d'une boule de glace. Un classique irrésistible pour une touche sucrée.



ℹ️ Notes

- **Service pain : 0,70 € Supplément terrasse/à emporter : 0,30 € Se renseigner sur les allergies et intolérances.**
-