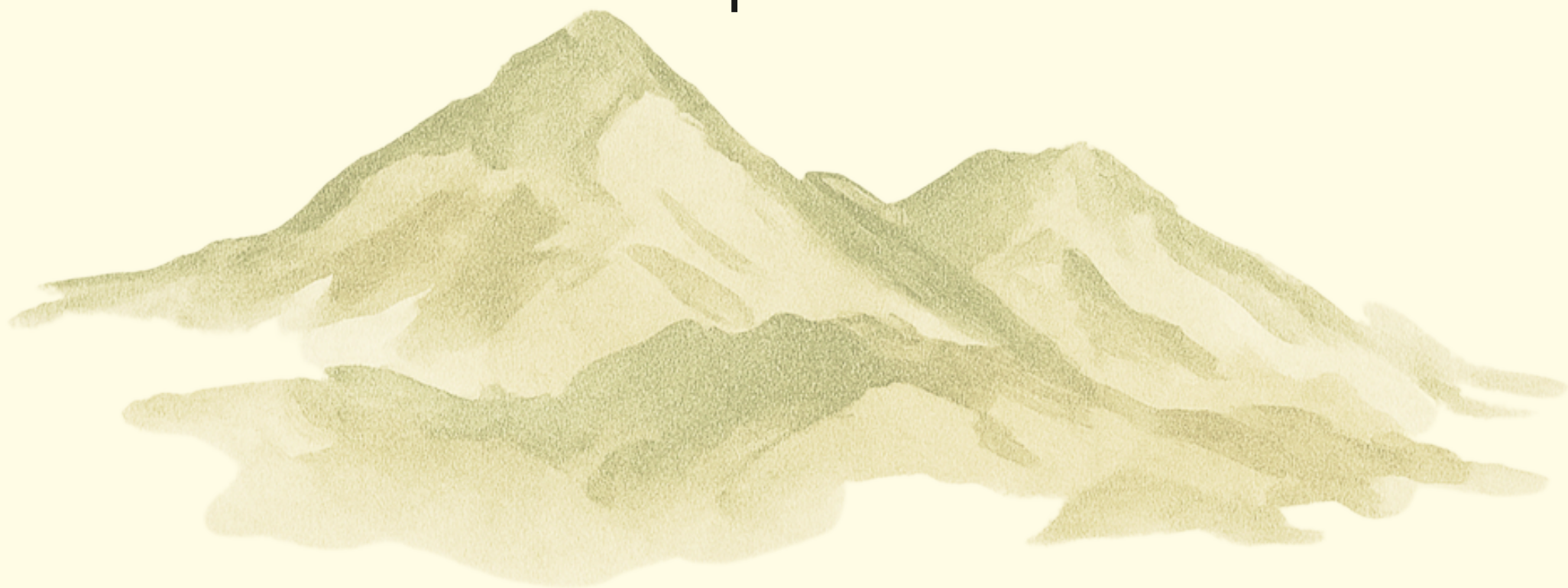




# MENU DU RESTAURANT

Cuisine basque au cœur latin



# Des collations qui ont du cœur

★ Les plats avec une étoile sont les spécialités de la maison. Chacun d'eux a été amélioré au fil du temps pour vous proposer la meilleure version possible.

## Poulpe de race mélangée – 23,20 ★

*Cuisse de poulpe rôtie sur une polenta crémeuse au maïs, aioli doux aux olives noires et pico de gallo frais.*

## Crevettes à l'ail – 22,20 ★★

*Crevettes sautées à l'ail avec une touche de piment.*

## Soupe de fruits de mer – 23,20 ★

*Un délicieux bouillon de poisson aux crevettes, plein de saveurs et réconfortant. Un goût marin plein de personnalité.*

## Artichaut ibérique – 23,20 ★

*Artichaut croquant, purée de pommes de terre crémeuse, crème de jambon cru et une petite touche finale croquante.*

## Empanada colombienne à la viande – 2,70 ★

*La cuisine de rue la plus appréciée en Colombie, avec de la viande savoureuse et des galettes de maïs croustillantes.*

## Tequeños au fromage – 9,20

*Spécialités vénézuéliennes : de délicieux bâtonnets de fromage blanc enrobés de pâte et frits, accompagnés de leur sauce spéciale.*

## Notre méthode pour préparer des chips de plantain – 9,50 ★

*Avec du guacamole tout frais et des croustillantes couennes de porc, de petits trônes tropicaux pleins de saveurs.*

## Mini arepas 7 et – 8,80 €

*Croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur, elles sont remplies de joue de porc cuite lentement dans son propre jus et ses épices, effilochée et juteuse.*



# Vert, comme je t'adore en vert

*Salades croquantes et plats concoctés avec des ingrédients frais*

## **Verger mixte – 13,90**

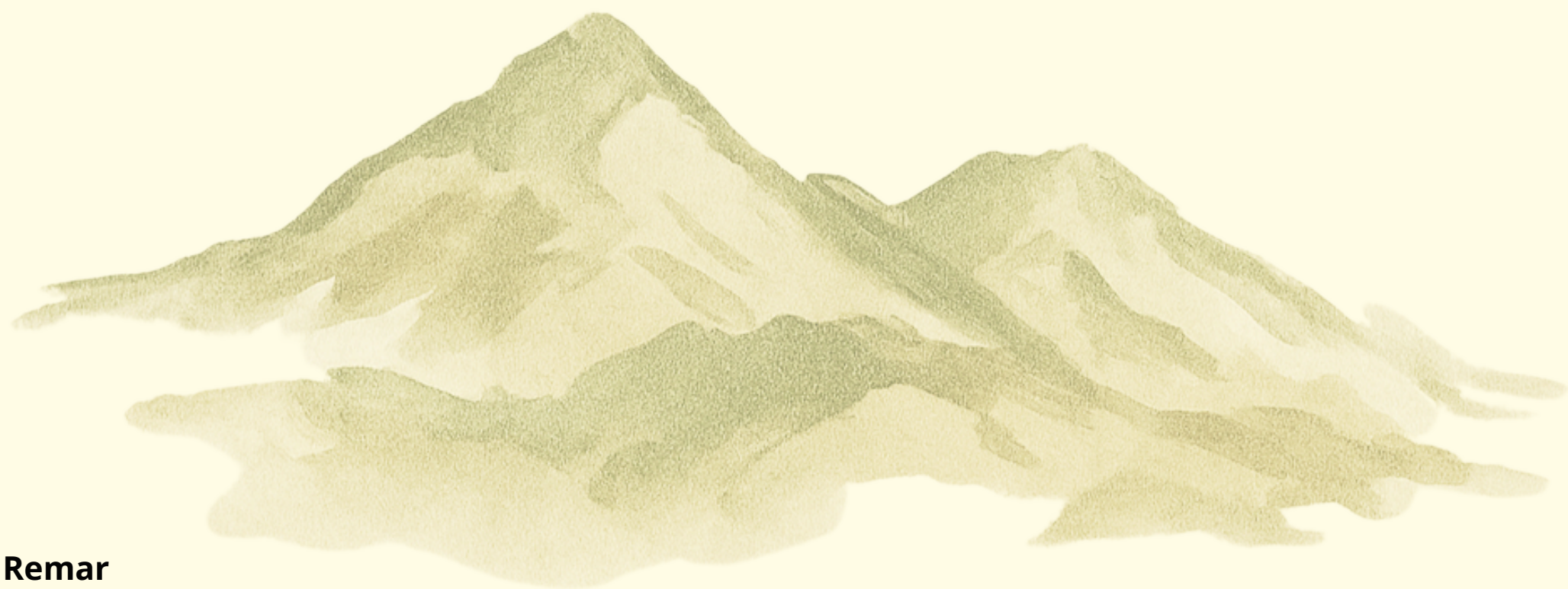
*Laitue, fromage de chèvre, petites tomates, oignons dorés et noix.*

## **Salade de poulpe – 16,00**

*Un mélange de laitue et de roquette, de tomates, d'oignons, de poulpe haché et de quinoa croustillant qui fait craquer ! craquer !*

## **Quinoa tropical – 13,90 ★**

*Salade saine avec du quinoa, des épinards, des oranges, des tomates cerises, des oignons et une vinaigrette légère qui vous ramène à la nature.*



Remar

que le service de pain est à 0,70.

Si vous décidez d'emporter les produits ou de les déguster en terrasse, un petit supplément de 0,30 € sera ajouté.

# Des plats pleins d'histoires

*Avec des racines basques, des saveurs latines et une touche d'émotion dans chaque plat.*

## **Entrecôte de 400 g – 25,00**

*Un gros morceau de bœuf, accompagné de pommes de terre et de chimichurri à la manière traditionnelle. Une touche basque, avec un feu latin.*

## **Bol de poulet aux légumes teriyaki – 17,50**

*Riz à grains longs servi avec des légumes sautés et du poulet mariné dans une sauce teriyaki, le tout avec notre petite touche latine.*

## **Côtes de porc – 18,50 ★**

*Cuites doucement dans du cidre basque, avec une belle caramélisation à l'extérieur et une jutosité à l'intérieur.*

*Plat emblématique de la maison.*

## **Pêche fraîche du jour – PVR**

*Poisson frais de saison, comme le recommande le chef.*

## **Riz onctueux aux champignons de saison – 16,50**

*Riz crémeux préparé avec un mélange de champignons frais de saison et décoré de délicates tranches de fromage Idiazabal.*

## **Riz onctueux au poulpe – 21,50**

*Un riz crémeux accompagné de poulpe sauté et de petites touches d'aïoli qui rehaussent la saveur. Chic et savoureux.*





## Burgers à notre façon unique

*Tous les plats sont concoctés avec du bœuf 100% pur et accompagnés de délicieuses pommes de terre.*

### **Burger au porc – 15,20**

*Bœuf et porc effiloché avec une délicieuse sauce barbecue, des tomates et une sauce maison.*

### **Tropical – 15,50**

*Bœuf avec ananas grillé, bacon, jalapeños 🌶️ et notre sauce maison secrète.*

### **Le bleu – 15,50**

*Bœuf, sauce au fromage bleu, bacon croustillant et roquette fraîchement cueillie.*

### **Txerry King – 20,90**

*Double steak haché grillé, cheddar fondant, poudre de couenne de porc et notre sauce secrète.*

*Pour ceux qui arrivent avec une grande faim de rois. 👑*





## Une fin sucrée avec des racines

*Des douceurs maison avec une personnalité*

### **Rencontre tropicale – 9,00** NEW

*Mousse légère à la mangue, servie avec des fruits du jour flambés à la liqueur, agrémentée de feuilles de menthe fraîche et accompagnée de glace.*

### **Coulant au chocolat – 8,00**

*Un cœur de chocolat fondant servi chaud. Un vrai délice.*

### **Banane flambée – 10,00**

*Banane flambée au rhum, accompagnée d'un gâteau à la banane, de pépites de chocolat et d'une boule de glace.*



### **i Remarques**

**Service de pain : 0,70 € Supplément pour la terrasse/à emporter : 0,30 €**  
**N'oubliez pas de vous informer sur les allergies et intolérances.**