



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

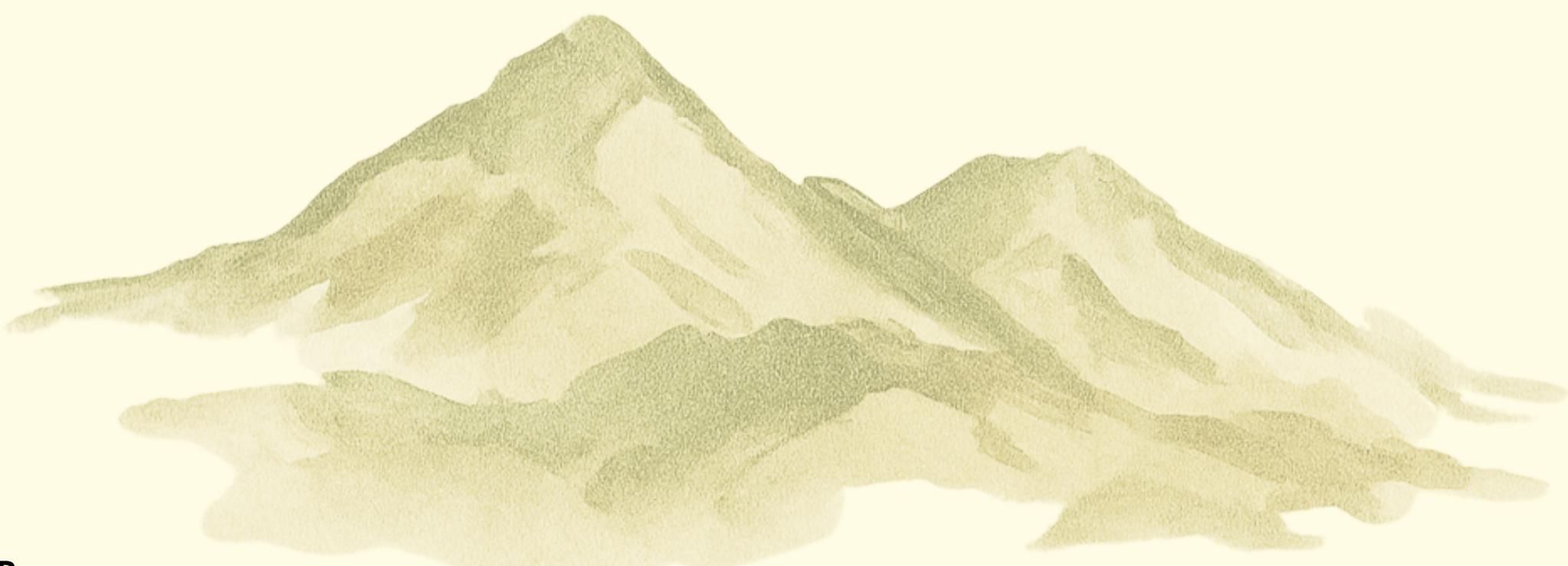
Laitue, fromage de chèvre, petites tomates, oignons dorés et noix.

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~~ ce 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'aioli 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.



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.