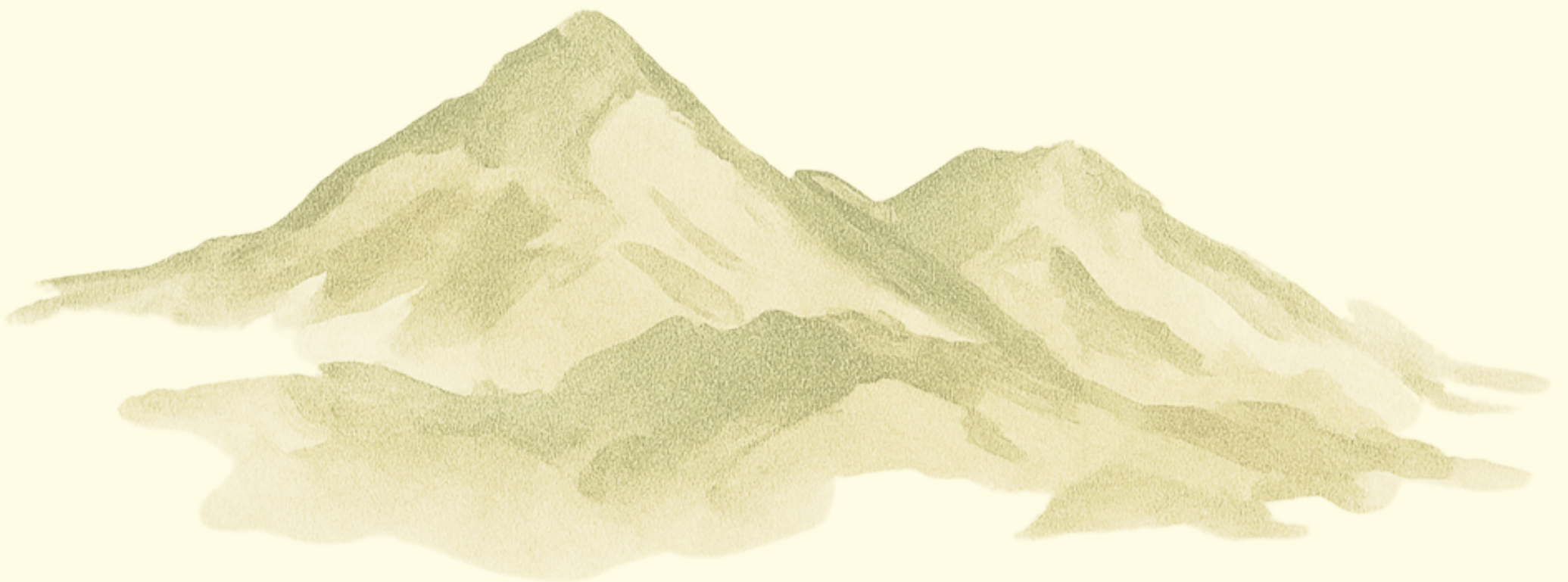




CARTA RESTAURANTE

Cocina de raíz vasca con alma latina



Pikoteo con Alma

**Los platos con estrella son los favoritos de la casa.
Cada uno ha pasado por un proceso de evolución hasta
convertirse en la mejor versión para ti.**

Pulpo mestizo – 25,50

Pata de pulpo a la plancha sobre polenta cremosa de maíz, alioli suave de aceituna negra y pico de gallo fresco.

Langostinos al ajillo – 24,20 NEW

Langostinos salteados con ajo y un toque de guindilla.

Samaria racion x3 – 10,50 (Pintxo subcampeon de Irun)

Croqueta de puré de patata rellena de carne, con mayonesa de guindilla y pico de gallo fresco.

Empanada colombiana de carne racion x3– 8,57

El bocado más callejero de Colombia, con carne especiada y masa de maíz crujiente.

Tequeños de queso x6 – 10,50

Delicias venezolanas: bastones de queso blanco envueltos en masa y fritos, servidos con su respectiva salsa.

Patacones a nuestra manera – 10,50

Con guacamole fresco y torrezno crujiente pequeños tronos tropicales cargados de sabor.

Mini arepas 7 und.– 10,00 €

Crujientes por fuera y suaves por dentro, rellenas con carrillera de cerdo cocinada a baja temperatura en su jugo y especias, desmenuzada y jugosa.

Verde que te quiero verde

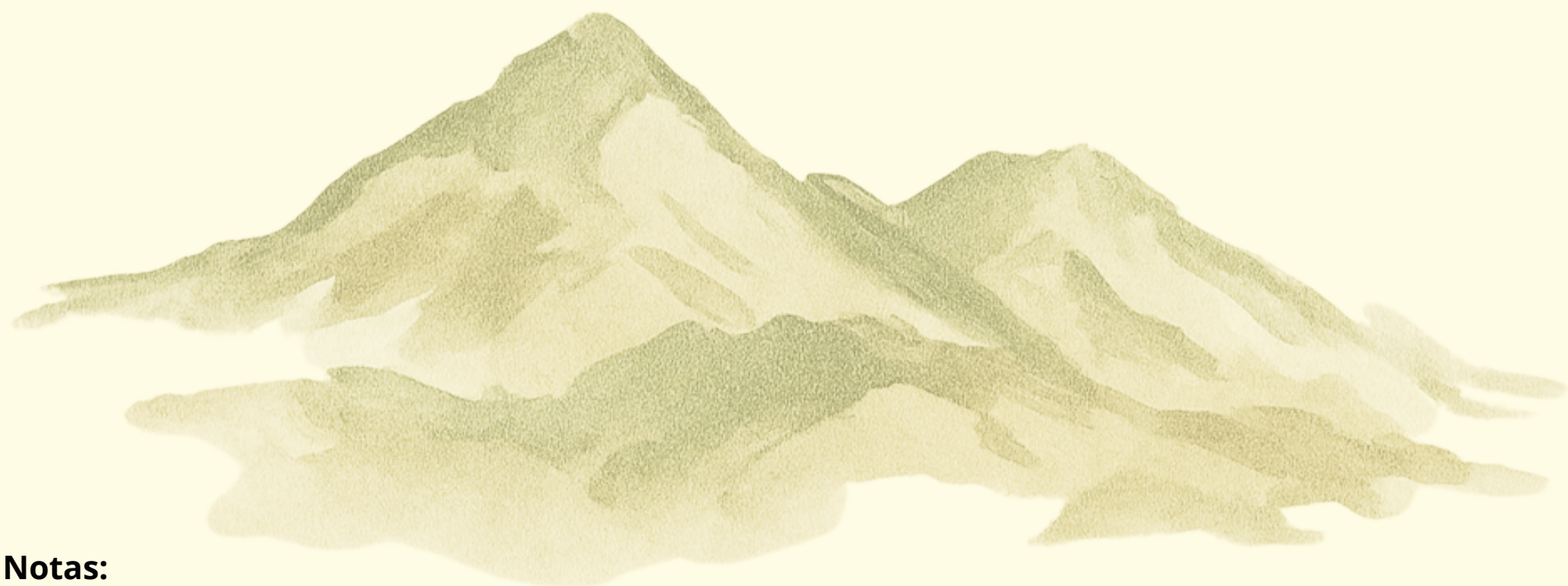
Ensaladas y platos frescos con ingredientes vivos

Ensalada de pulpo – 17,50

Un remix de lechuga y rúcula, tomate, cebolla, pulpo en pedacitos y quinoa crujiente que hace ¡crac! ¡crac!

Quinoa tropical – 15,00

Ensalada nutritiva con quinoa, espinacas, naranja, tomate cherry, cebolla y un aliño ligero que te conecta con lo natural.



Notas:

El servicio de pan tiene un costo de 0,70 .

Al optar por llevar los productos o consumir en la terraza, se aplicará un suplemento de 0,30 €.

Platos con Historia

De raíces vascas, sabores latinos y emoción en cada plato

Entrecot de 400g – 28,00

*Gran corte de vacuno, servido con patatas y chimichurri al estilo tradicional.
Firmeza vasca, fuego latino.*

Bowl teriyaki de pollo y verduras – 18,50

Arroz largo con vegetales salteados y pollo marinado en salsa teriyaki con nuestro toque latino.

Costilla de cerdo – 21,00

*A baja temperatura en sidra vasca, caramelizada por fuera y jugosa por dentro.
Plato estrella de la casa.*

Pesca del día – PVR

Pescado fresco de temporada, según la propuesta del chef.

Arroz cremoso de setas de temporada– 18,00

Arroz cremoso elaborado con una selección de setas frescas de temporada y coronado con finas lascas de queso Idiazabal.

Arroz meloso de pulpo– 23,50

*Arroz cremoso elaborado con pulpo salteado y puntos de alioli que realzan su sabor.
Elegante y sabroso.*

Dulce Final con Raíces

Postres caseros con identidad

Encuentro tropical – 9,00 NEW

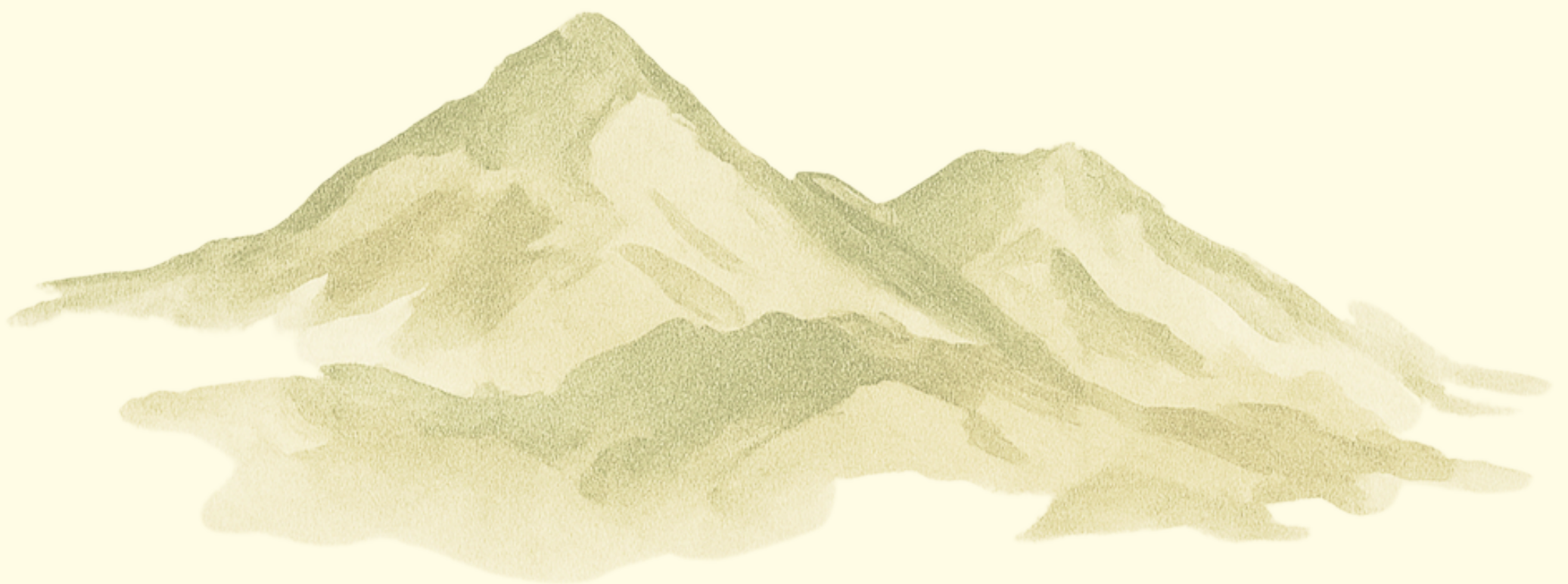
Delicado mousse de mango acompañado de fruta del día flambeada en licor, aromatizado con hojas de hierbabuena fresca y servido con helado.

Coulant de chocolate – 8,50

Corazón líquido de chocolate servido caliente. Puro placer.

Banano flambe – 10,00

Banano flambeado al ron con bizcocho de plátano, chips de chocolate y helado.



Notas

Servicio de pan: 0,70 €

Suplemento terraza/para llevar: 0,30 €

•Pregunta por alergias e intolerancias.