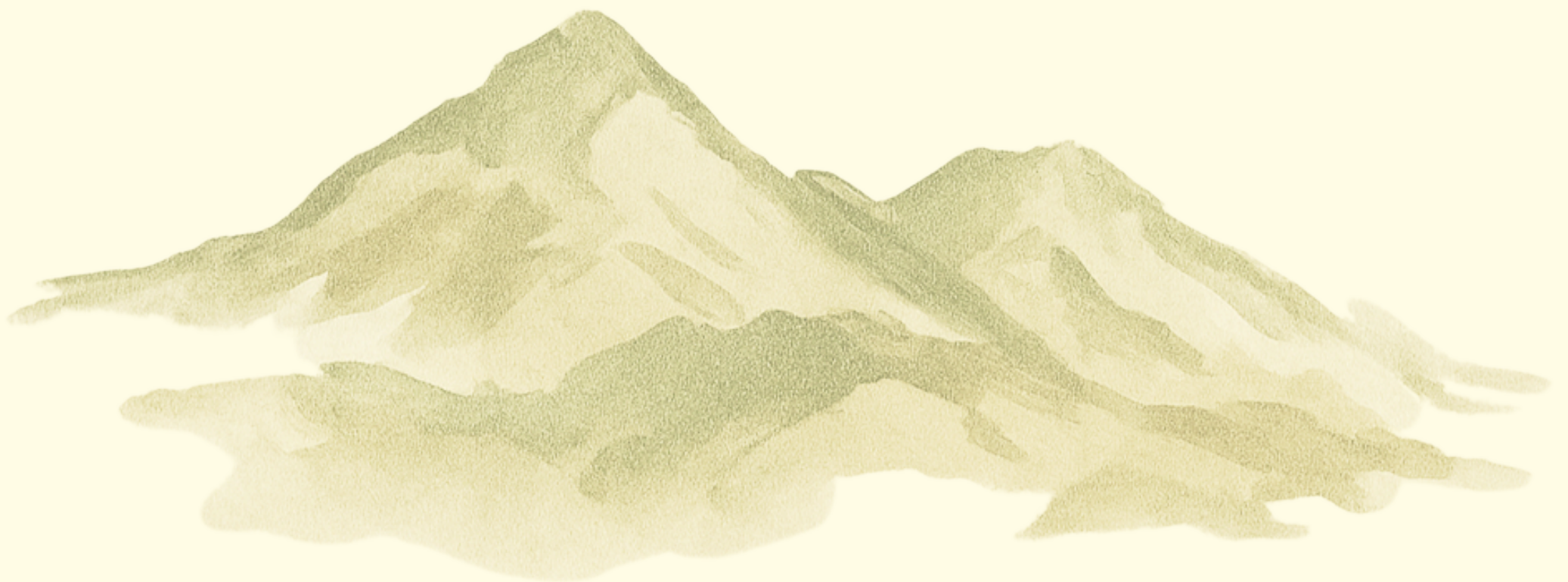




# CARTA RESTAURANTE

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.

## Langostinos al ajillo – 22,20 ★

Langostinos salteados con ajo y un toque de guindilla.

## Pulpo salteado con patatas – 18,20 ★

*Tierno pulpo salteado al estilo del Caribe, servido con patata vasca dorada, sobre una cama de hummus de berengena. Una fusión de mar y tierra en cada bocado.*

## Cazuela de setas y trigueros salteados– 14,80

Setas frescas y espárragos trigueros salteados al vino, con finas lascas de queso Idiazabal.

## Mejillones de Saint Michel al curry o al vino blanco - 15,80

- *Al curry suave, con leche de coco, jengibre y un toque especiado.*
- *Al vino blanco, con ajo, cebolla y perejil fresco.*

## Empanada colombiana de carne – 2,70 ★

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

## Tequeños de queso – 9,20

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

## Patacones a nuestra manera – 9,50 ★

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

## Mini arepas 7 und.– 8,80 €

*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*

## **Huerta mestiza – 13,90**

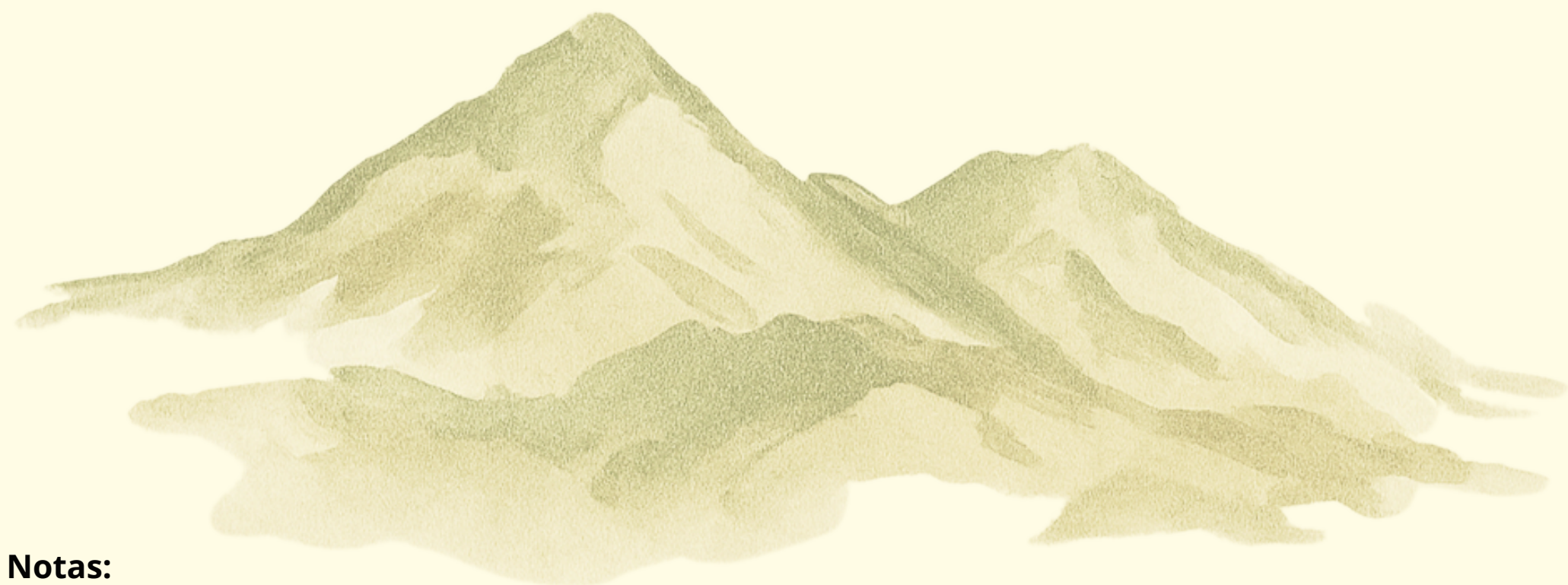
*Lechugas, queso de cabra, cherry, cebolla caramelizada y frutos secos.*

## **Ensalada de pulpo – 16,00**

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

## **Quinoa tropical – 13,90 ★**

*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 – 25,00**

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

## **Bowl teriyaki de pollo y verduras – 17,50**

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

## **Costilla de cerdo – 18,50 ★**

*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– 16,50**

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

## **Arroz meloso de pulpo– 21,50**

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





# Hamburguesas con Sello Propio

*Todas con 100% carne de vacuno, acompañadas de patatas*

## **Pork Burger – 15,20**

*Vacuno + cerdo deshilachado con BBQ, tomate y salsa de la casa.*

## **Tropikalean– 15,50**

*Vacuno + Piña a la parrilla, bacon, jalapeños 🌶️ y salsa casera secreta.*

## **La Azulona – 15,50**

*Salsa de queso azul, bacon crujiente y rúcula fresca.*

## **Txerry King – 20,90**

*Doble carne de vacuno a la brasa, cheddar fundido, polvo de chicharrón y nuestra salsa especial.*

*Para los que vienen con hambre de reyes. 👑*





# Dulce Final con Raíces

*Postres caseros con identidad*

## **Encuentro tropical – 9,00** NEW

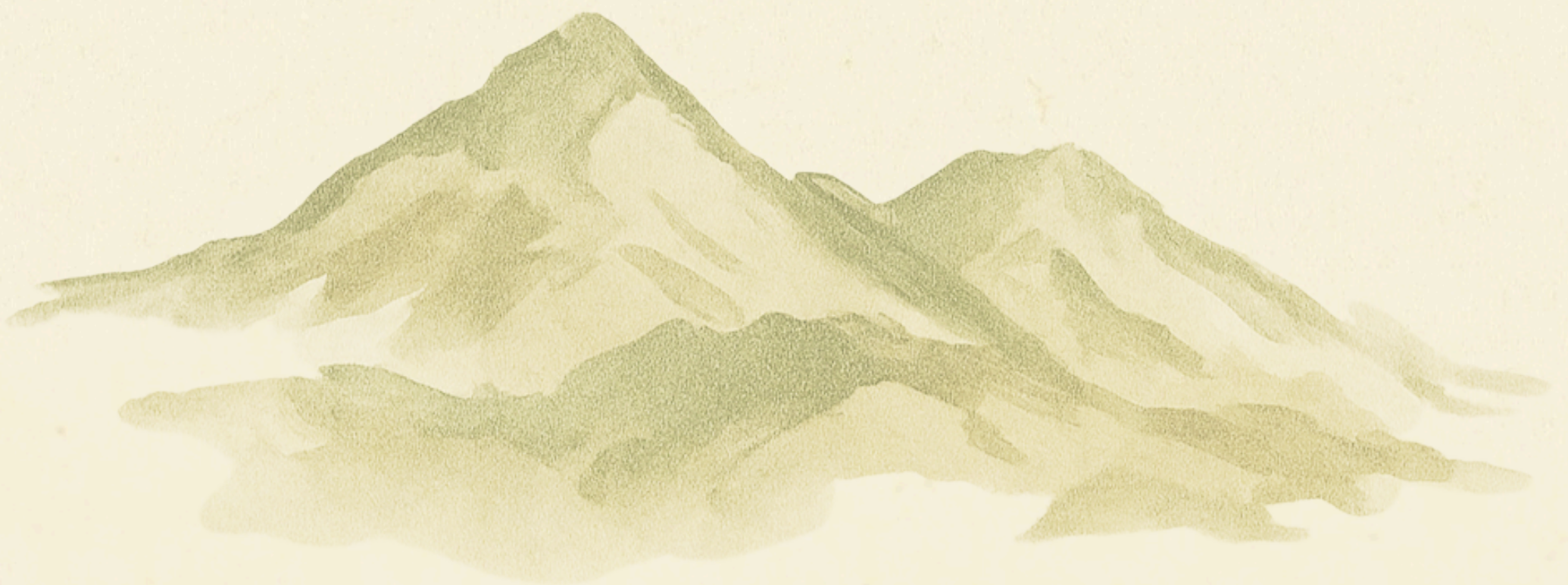
*Delicado mousse de mango acompañado de fruta del día flambeada en licor, aromatizado con hojas de hierbabuena fresca y servido con helado.*

## **Coulant de chocolate – 8,00**

*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.*



## **i Notas**

**Servicio de pan: 0,70 €**

**Suplemento terraza/para llevar: 0,30 €**

**•Pregunta por alergias e intolerancias.**