



# 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 ★ NEW

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 NEW

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 tronos 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 dia - 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<sup>NEW</sup>**

*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.**