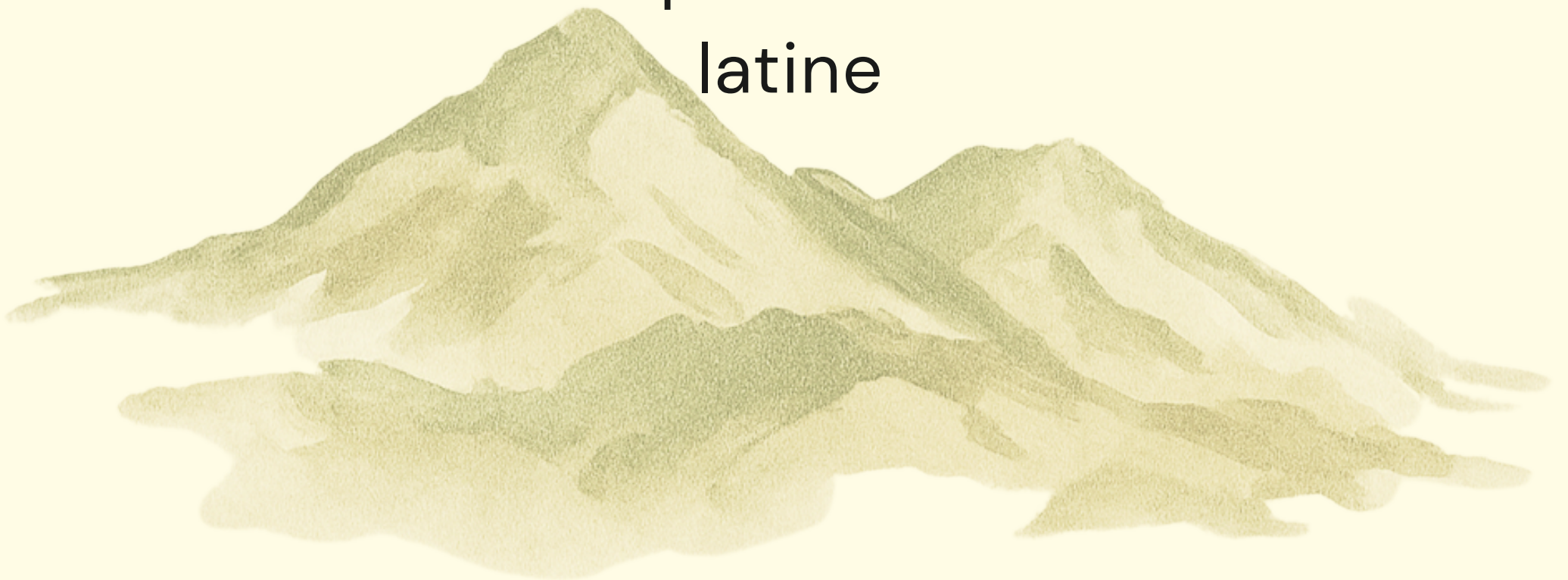




MENU DU RESTAURANT

Cuisine basque avec une touche
latine



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 hybride – 25,50

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

Crevettes à l'ail – 24,20

Crevettes poêlées à l'ail avec une touche de piment.

Portion Samaria x3 – 10,50 (Deuxième Pintxo d'Irun)

Croquette de purée de pommes de terre garnie de viande, accompagnée d'une mayonnaise épicée et d'un pico de gallo frais.

Tourte à la viande colombienne x3 – 8,57

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

Tequeños au fromage x6 – 10,50

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 – 10,50

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

Mini arepas 7 et – 10,00 €

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 vert

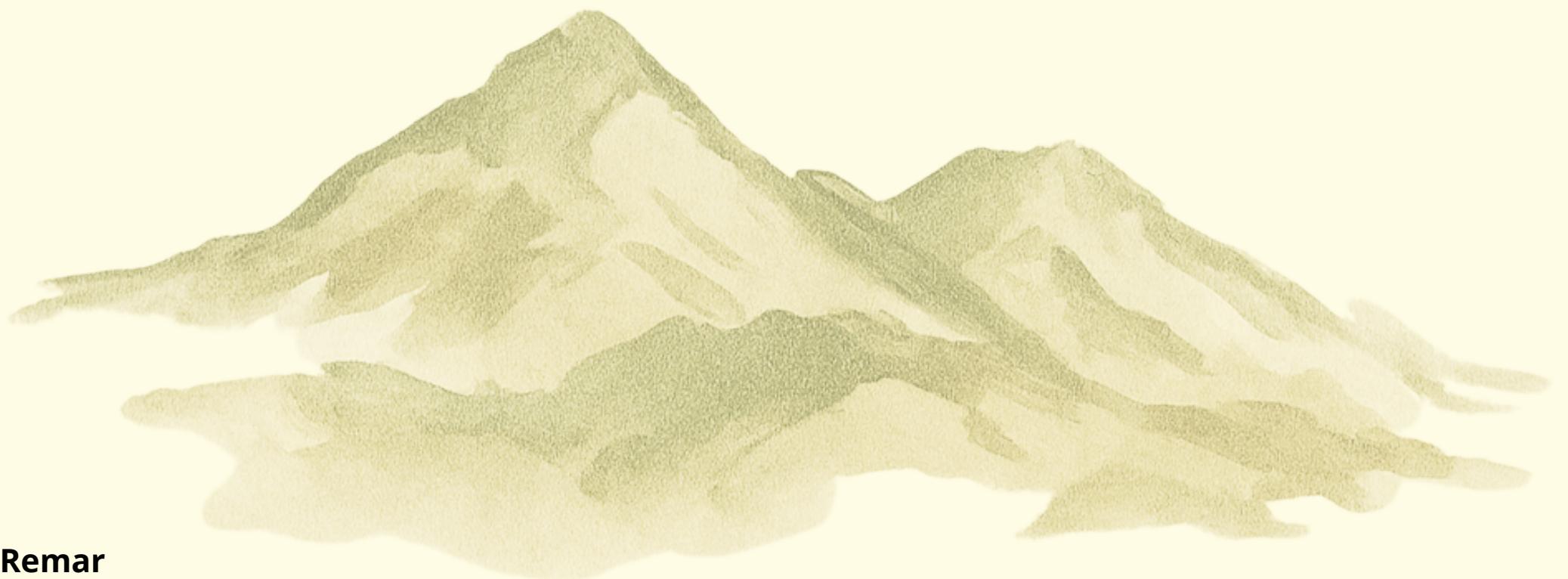
*Salades croquantes et plats concoctés avec des ingrédients
frais*

Salade de pieuvre – 17,50

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

Quinoa tropical – 15,00

*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 – 28,00

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 – 18,50

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 – 21,00

Cuites doucement dans du cidre basque, avec une croûte caramélisée à l'extérieur et juteuses 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 – 18,00

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

Riz onctueux au poulpe – 23,50

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

Une fin sucrée avec des racines

Des douceurs maison avec une personnalité

Rencontre tropicale – 9,00 NEW

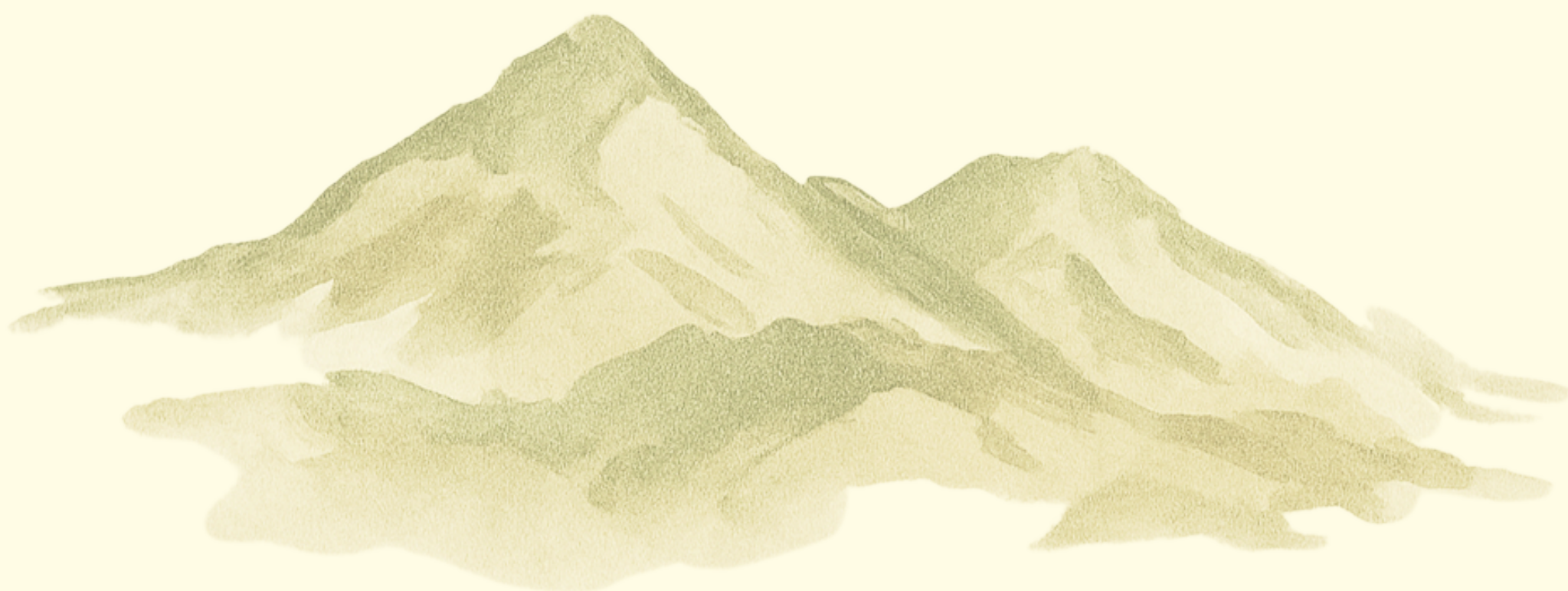
Mousse légère à la mangue, servie avec des fruits du jour flambés à la liqueur, agrémentée de feuilles de menthe fraîche et accompagnée de glace.

Coulant au chocolat – 8,50

Un cœur de chocolat fondant, servi bien 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.

•