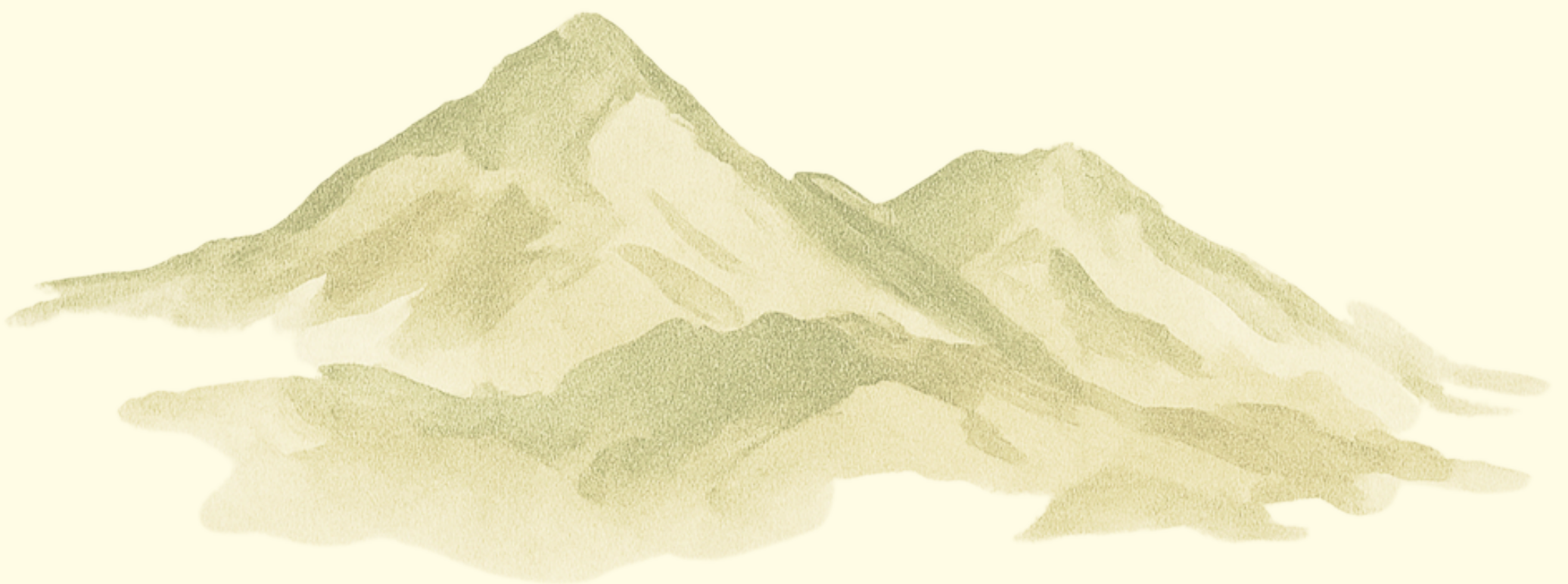




CARTA RESTAURANTE

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 – 24,20 ★

Langostinos salteados con ajo y un toque de guindilla.

Samarias 3 Unid. – 10,50  (Pintxo subcampeon de Irun)

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

Empanadas colombianas de carne 3unid. – 8,5★

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

Tequeños de queso x6 Unid. – 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 troncos tropicales cargados de sabor.

Mejillones San Michel al vino blanco – 15,80 ★

Verde que te quiero verde

Ensaladas y platos frescos con ingredientes vivos

Ensalada de pulpo – 17,50

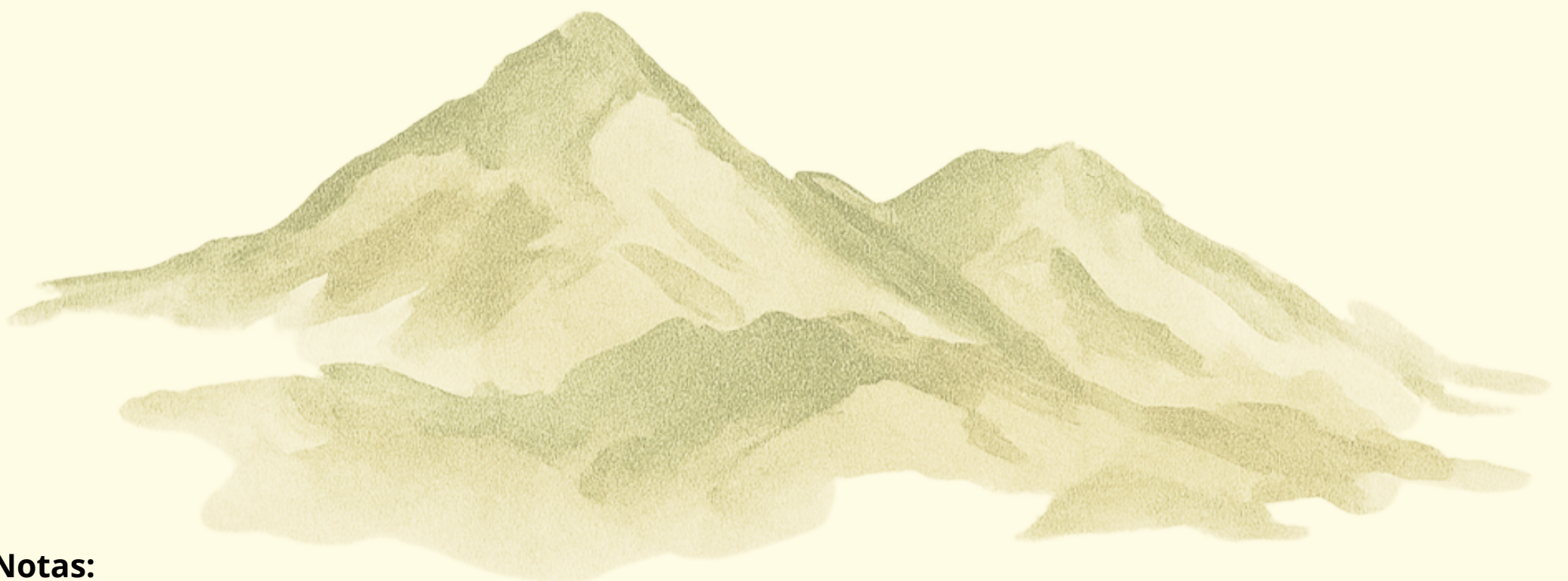
Ensalada de pulpo troceado, aguacate, rúcula, espinacas y quinoa crocante, acompañada de una vinagreta de la casa.

Quinoa tropical – 15,00 ★

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

Irun Tropico– 17,50

Ensalada de bacalao ahumado acompañada de canónigos, lechuga, aguacate, gajos de pomelo, nuez pecana y aderezo de maracuyá.



Notas:

El servicio de pan tiene un costo de 1,50 .

Al optar por llevar los productos o consumir en la terraza, se aplicará un suplemento de 0,50 €.

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.

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

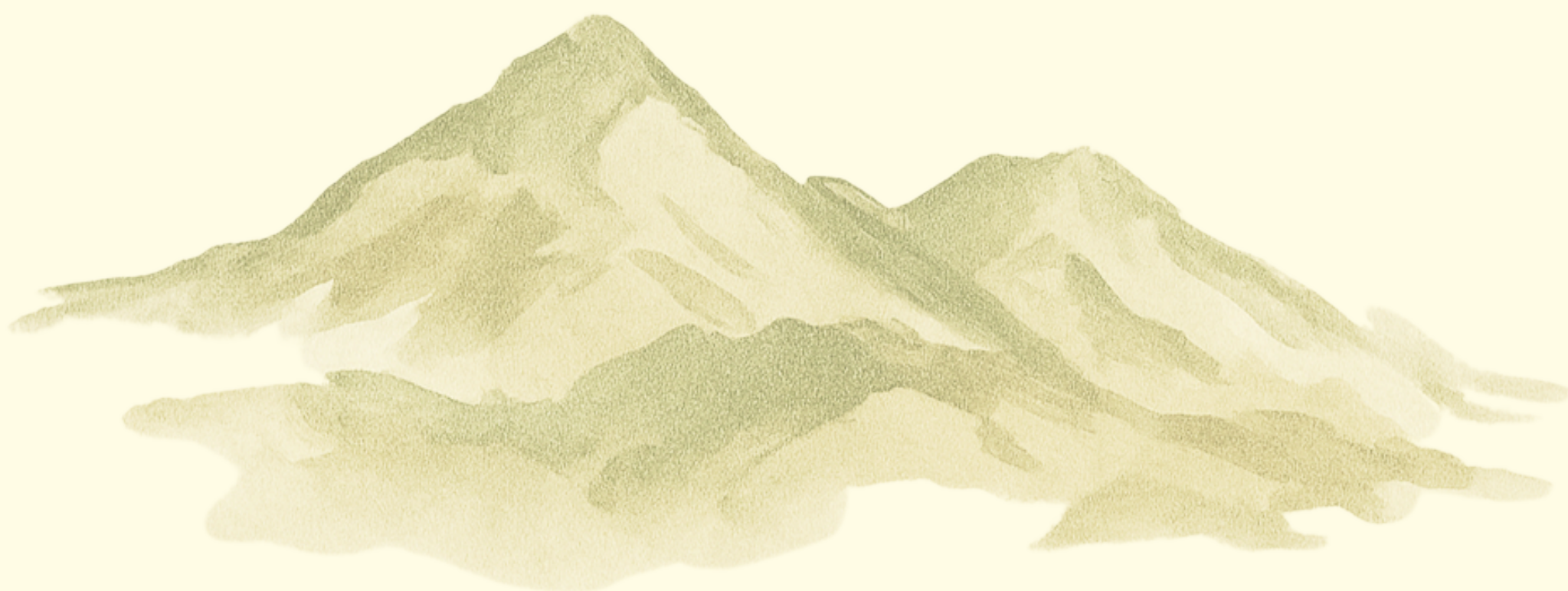
Mousse de mango delicado, acompañado de physalis salteados en aceite de sésamo, aromatizado con hierbabuena y servido con helado.

Coulant de chocolate – 8,50

Corazón líquido de chocolate servido caliente. Puro placer.

Banano flambe – 10,00

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



i Notas

Servicio de pan: 1,50€

Suplemento terraza/para llevar: 0,50 €

Pregunta por alergias e intolerancias.