



CARTE DU RESTAURANT

Cuisine d'inspiration basque à l'âme
latine



Pikoteo avec une âme

À partager, à découvrir et pour ouvrir l'appétit.

★ *Les favoris de la maison*

Patacones à notre façon · 11,50 € ★

Patacones croustillants, guacamole frais et torrezno (poitrine de porc croustillante).

Empanadas colombiennes à la viande · 3 pièces · 8,50 €

Un incontournable de la cuisine de rue colombienne, garni de viande épicée dans une pâte de maïs croustillante.

Tequeños au fromage · 6 pièces · 10,50 €

Bâtonnets de fromage blanc enveloppés d'une pâte croustillante, servis avec une sauce.

Moules San Michel au vin blanc · 15,80 €

Gambas à l'ail · 24,20 € ★

Gambas sautées à l'ail avec une pointe de piment.

Cecina à la truffe · 15,80 €

Cecina (bœuf séché) à l'huile de truffe et au fromage Idiazabal râpé.

Assiette de jambon de bellota · 22,90 €

Servie avec de la tumaca.

Vert, que je t'aime vert

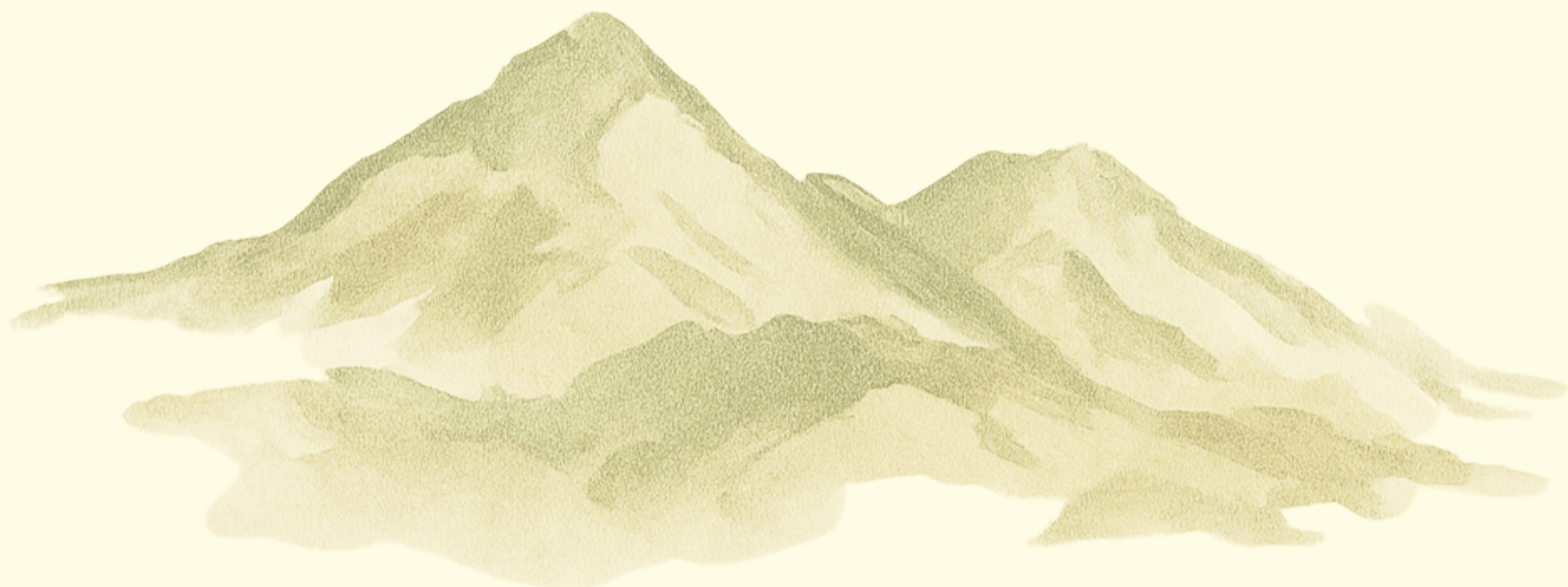
Salades et assiettes fraîches aux ingrédients pleins de vitalité.

Salade de poulpe • 17,50 €

Poulpe, avocat, roquette, épinards et quinoa croustillant, avec la vinaigrette maison.

Quinoa tropical • 15,00 € ★

Quinoa, épinards, orange, tomates cerises et oignon, avec une vinaigrette légère.



Plats avec une histoire

Racines basques, saveurs latines et émotion dans chaque assiette.

Travers de porc · 22,50 € ★

Cuisson lente au cidre basque, caramélisés à l'extérieur et juteux à cœur.

Entrecôte de 400 g · 28,00 €

Pièce de bœuf servie avec des pommes de terre et le chimichurri maison.

Riz crémeux au poulpe · 23,50 €

Riz crémeux au poulpe sauté, ponctué d'aïoli.

Pêche du jour · Prix du marché

Poisson frais de saison, selon l'inspiration du chef.

Riz crémeux aux champignons de saison · 18,00 €

Riz crémeux aux champignons de saison et copeaux de fromage Idiazabal.

Bowl teriyaki de poulet et légumes · 18,50 €

Riz long grain, légumes sautés et poulet mariné dans une sauce teriyaki, avec notre touche latine.

Une douceur finale, avec des racines

Desserts maison empreints d'identité.

Banane flambée · 10,00 €

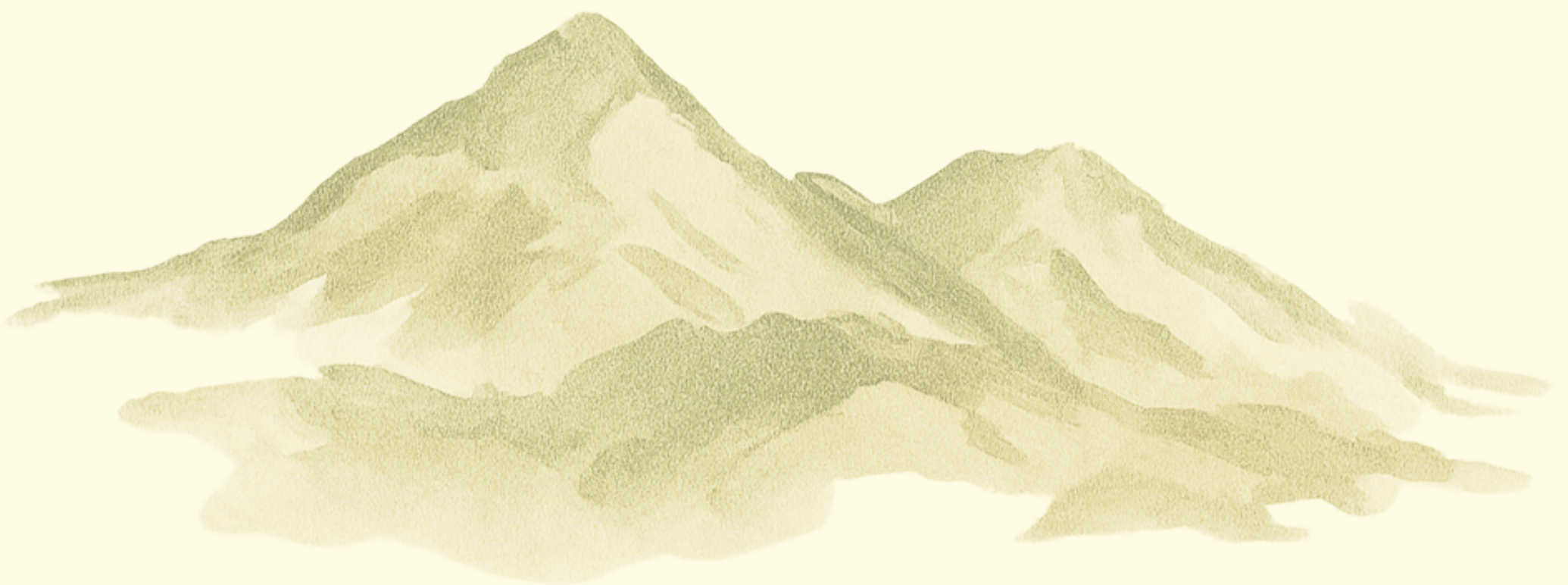
Banane flambée au rhum vénézuélien, gâteau à la banane aux pépites de chocolat et glace.

Rencontre tropicale · 9,00 €

Mousse à la mangue, physalis sautés à l'huile de sésame, menthe fraîche et glace.

Coulant au chocolat · 8,50 €

Coulant au chocolat au cœur fondant, servi chaud.



Informations

Service de pain : 1,50 €

Supplément en terrasse ou à emporter : 0,50 €

Veillez consulter notre équipe pour toute allergie ou intolérance.