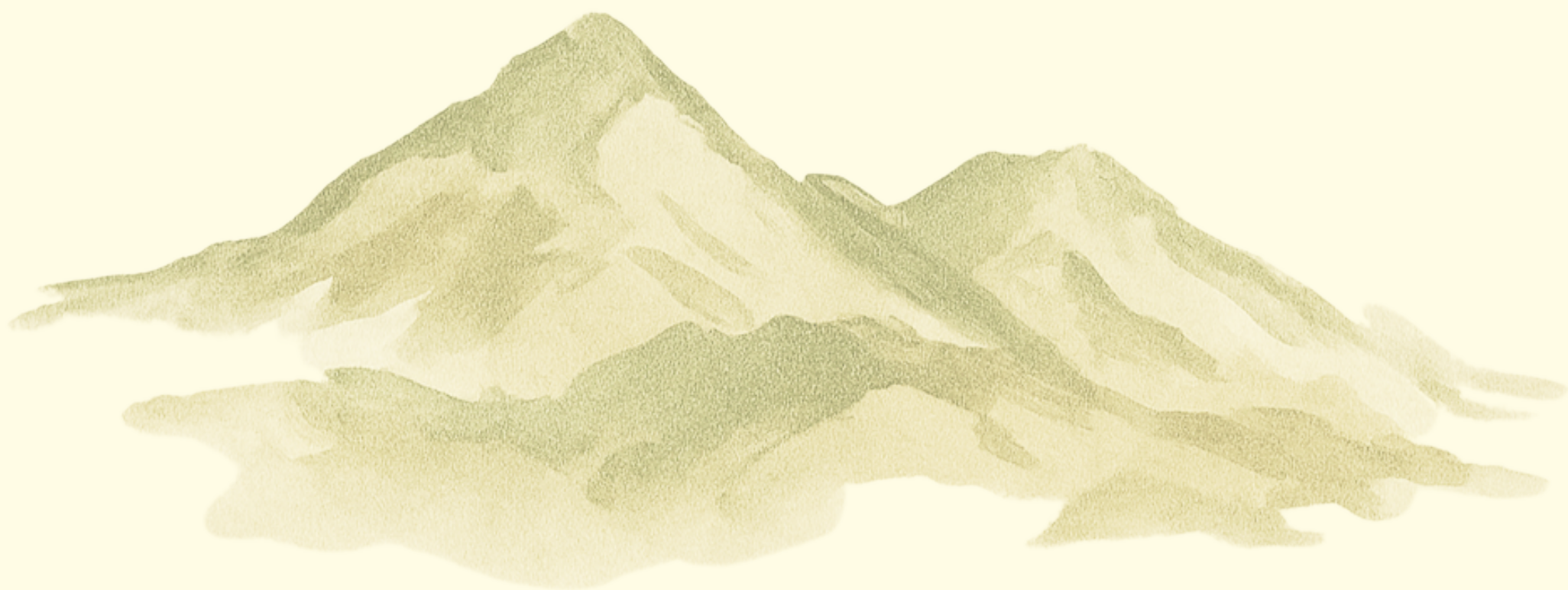




CARTA RESTAURANTE

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.

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.

Mejillones de Saint Michel al curry o al vino blanco – 14,10 € ★ NEW

Mejillones frescos de la bahía de Saint Michel cocinados al momento en tu elección de salsa

Patatas con salsas – 6,90 €

Crujientes por fuera, suaves por dentro. Elige tu combinación favorita entre nuestras salsas caseras.

Empanada colombiana de carne – 2,70 € ★

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

Torrezno de la casa – 8,80 €

Panceta curada y frita lentamente para lograr ese crujiente irresistible. Un homenaje al sabor auténtico.

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.– 9,20 € ★

Crujientes por fuera y suaves por dentro, rellenas con carrillera de cerdo cocinada a baja temperatura en su jugo y especias, desmenuzada y jugosa.

Xtilitas 10 unid..–12,00 €

Tiernas alitas de pollo, cocinadas a baja temperatura y glaseadas con una mezcla dulce y picante de chile rojo, azúcar moreno y un toque cítrico.

Frituras de mar variado – 12,00 € ★

Variedad de frituras de mar, crujientes y doradas, servidas sobre una suave cama de salsa tártara y coronadas con rúcula fresca.

Cazuela de setas y trigueros salteados– 13,80 € NEW

Setas frescas y espárragos trigueros salteados con ajo y aceite de oliva.

Verde que te quiero verde

Ensaladas y platos frescos con ingredientes vivos

Huerta mestiza – 13,90 €

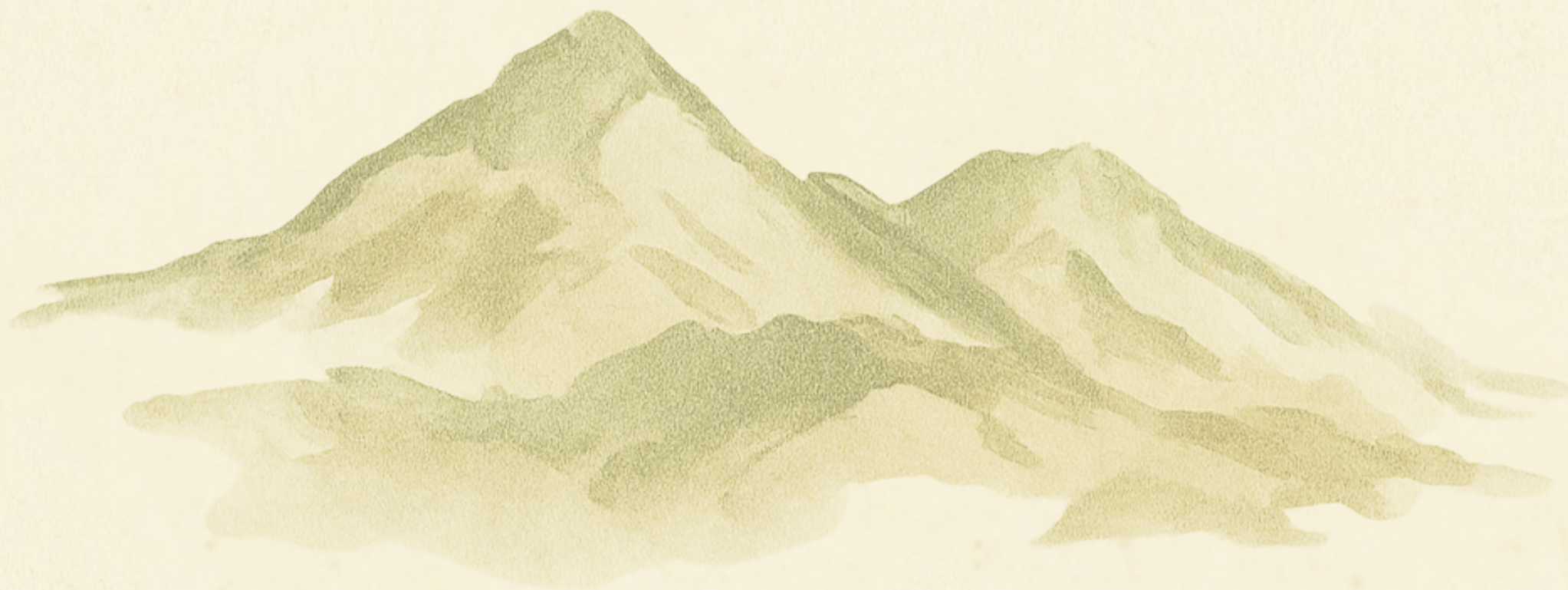
Lechugas, queso de cabra, cherry, cebolla caramelizada y frutos secos.

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 – 23,00 €

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

Bowl teriyaki de pollo y verduras – 14,50 €

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

Costilla de cerdo – 16,50 €★

*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.

Lingote de Cerdo – 17,50 €★NEW

Lingote de cerdo con puré de manzana verde e hinojo y chips de patata morada. 🔥

-
-



Hamburguesas con Sello Propio

Todas con 100% carne de vacuno, acompañadas de patatas

La Melosa – 12,90 €

Queso de cabra, cebolla caramelizada y reducción balsámica

Campesina – 14,40 €

Pimiento asado, bacon, cebolla crujiente, queso holandés.

Pork Burger – 15,20 €

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

Tropikalean– 15,50 €

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

Tarta de queso con frutos rojos – 8,00 €

Cremosa y horneada, con coulis natural de frutos rojos. El clásico reinventado.

Mousse de mango – 6,00 €

Ligera, fresca, tropical. Un postre de sol y sabor.

Coulant de chocolate – 8,00 €

Corazón líquido de chocolate servido caliente. Puro placer.

Banano flambe – 10,00 € NEW

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

Brownie de chocolate con helado – 8,00 €

Bizcocho tibio de chocolate negro, con corazón fundente, acompañado de una bola de helado. Un clásico irresistible para cerrar con dulce final.



Notas

Servicio de pan: 0,70 €

- **Suplemento terraza/para llevar: 0,30 €**
- **Pregunta por alergias e intolerancias.**