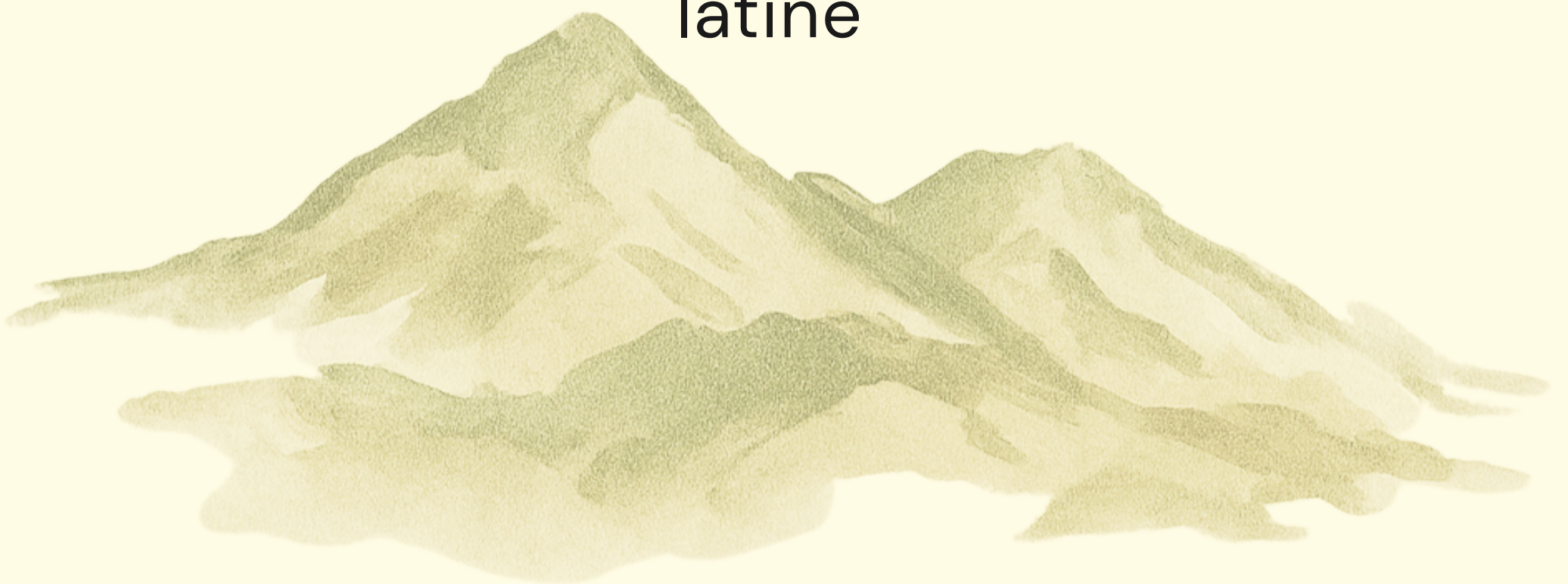




# MENU DE VOTRE RESTAURANT

Cuisine basque agrémentée d'une touche  
latine



# Des en-cas qui ont du cœur

★ Les plats avec une étoile sont les spécialités de notre établissement. Chacun d'eux a été perfectionné au fil du temps pour vous offrir la meilleure version possible.

## **Crevettes à l'ail – 24,20 ★**

*Crevettes sautées à l'ail avec une pincée de piment.*

## **Unité Samarie 3. – 10h50 (Deuxième Pintxo d'Irun)**

*Croquette de purée de pommes de terre farcie de viande, servie avec une mayonnaise piquante et un pico de gallo frais.*

## **Empanadas colombiennes à la viande, 3 pièces – 8,5 étoiles**

*La cuisine de rue la plus aimée en Colombie, avec de la viande délicieuse et des galettes de maïs croquantes.*

## **Tequeños au fromage x6 pièces – 10,50**

*Spécialités vénézuéliennes : de savoureux bâtonnets de fromage blanc enveloppés dans une pâte croustillante et frits, servis avec leur sauce spéciale.*

## **Notre façon de préparer des chips de plantain – 10,50 ★**

*Avec du guacamole tout frais et des croustillantes couennes de porc, de petits royaumes tropicaux débordant de saveurs.*

## **Moules de San Michel au vin blanc – 15,80 ★**

# Vert, comme je t'aime tant en vert

*Salades croustillantes et plats préparés avec des ingrédients frais.*

## **Salade de poulpe – 17,50**

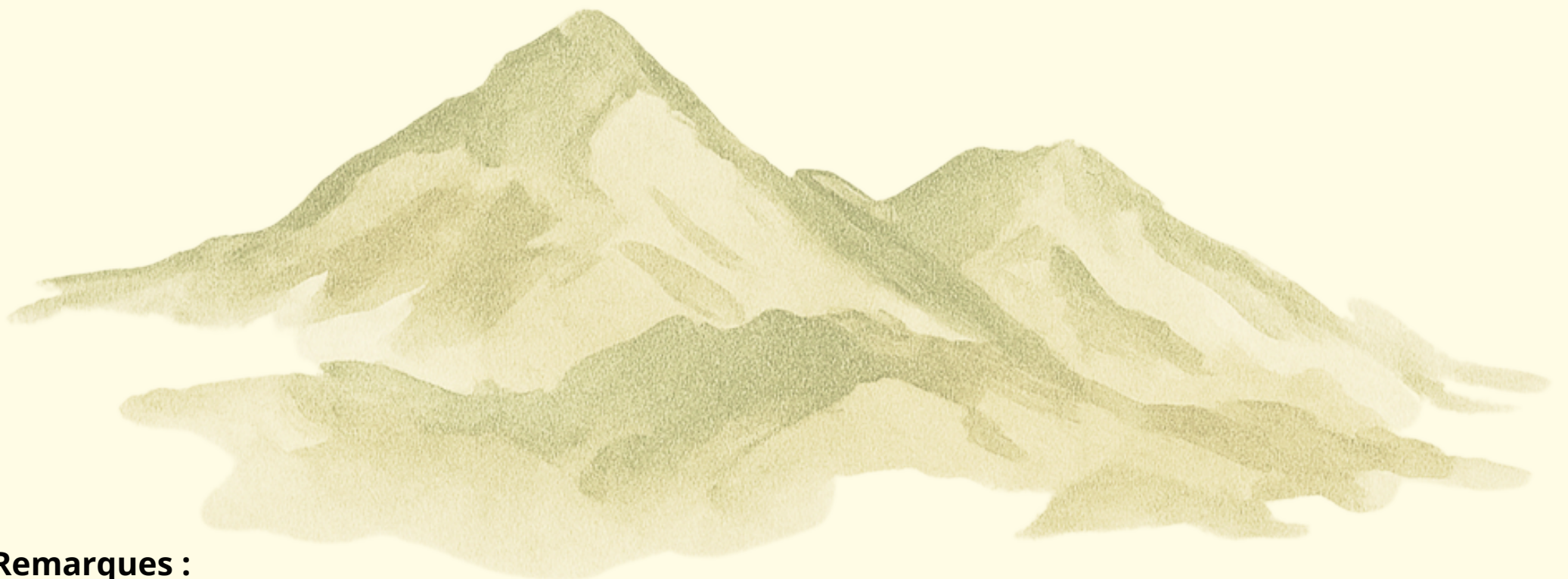
*Salade de poulpe délicatement haché, avocat onctueux, roquette, épinards frais et quinoa croustillant, le tout accompagné d'une vinaigrette maison.*

## **Quinoa tropical – 15,00**

*Salade délicieuse avec du quinoa, des épinards, des oranges, des tomates cerises, des oignons et une vinaigrette légère qui vous fait sentir proche de la nature.*

## **Irun Tropico – 17,50 ★**

*Salade de cabillaud fumé accompagnée de mâche, de laitue, d'avocat, de quartiers de pamplemousse, de noix de pécan et d'une vinaigrette au fruit de la passion.*



### **Remarques :**

**Le prix du pain est de 1,50.**

**Si vous choisissez d'emporter les produits ou de les savourer en terrasse, un petit supplément de 0,50 € sera ajouté.**

# Des plats chargés d'histoires

*Avec des racines basques, des saveurs latines et de  
l'amour dans chaque plat.*

## **Entrecôte de 400 g – 28,00**

*Un grand morceau de bœuf, servi avec des pommes de terre et du chimichurri à la façon traditionnelle. Une petite touche basque, avec une saveur latine.*

## **Bol de poulet aux légumes teriyaki – 18,50**

*Riz à grains longs accompagné de légumes sautés et de poulet mariné dans une sauce teriyaki, le tout rehaussé de notre petite touche latine.*

## **Côtes de porc – 21,00 ★**

*Cuites lentement dans du cidre basque, avec une jolie caramélisation à l'extérieur et une tendresse à l'intérieur.*

## **Pêche du jour fraîche – PVR**

*Du poisson frais de saison, comme le suggère le chef.*

## **Riz crémeux aux champignons de saison – 18,00**

*Riz crémeux préparé avec un assortiment de champignons frais de saison et garni de fines tranches de fromage Idiazabal.*

## **Riz crémeux au poulpe – 23,50**

*Un riz crémeux servi avec du poulpe sauté et de délicates touches d'aïoli qui mettent en valeur la saveur. Élégant et délicieux.*



## Une douce conclusion avec des origines

*Des délices faits maison avec du caractère.*

### **Rencontre tropicale – 9,00** NEW

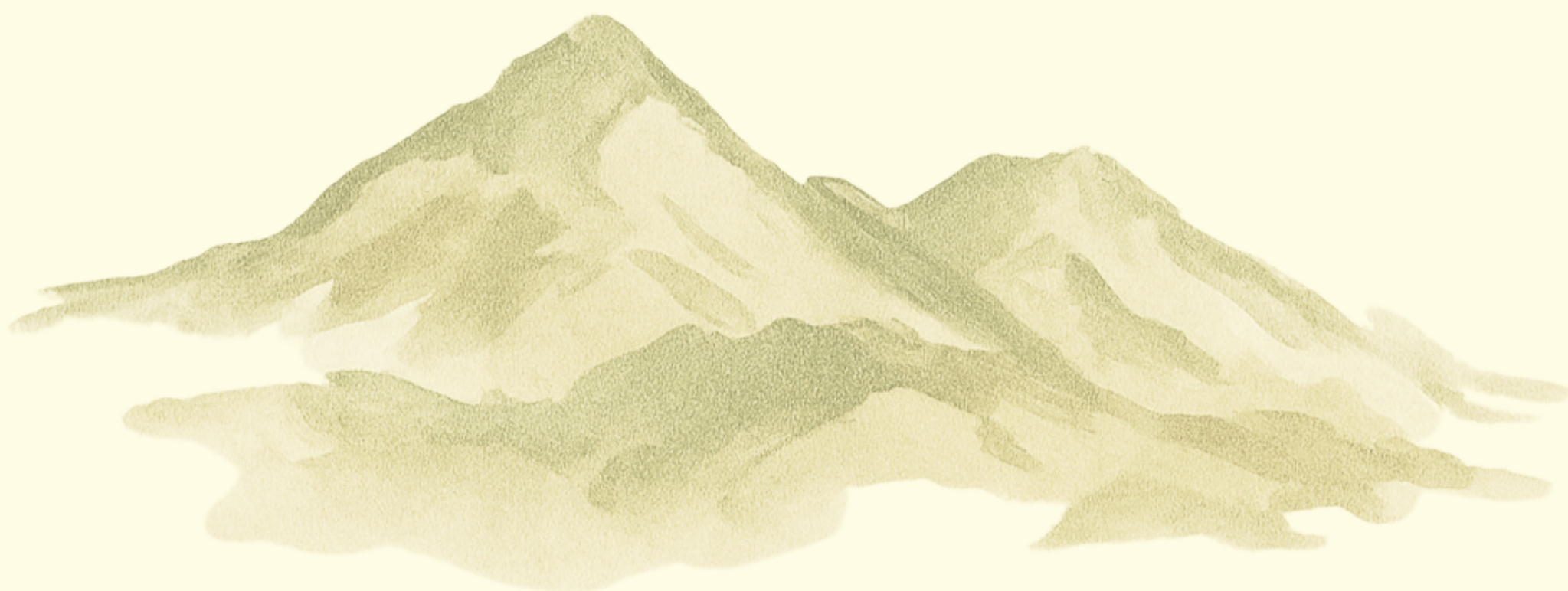
*Mousse aérienne à la mangue, accompagnée de physalis dorés à l'huile de sésame, rehaussés de menthe et servie avec une boule de glace.*

### **Coulant au chocolat – 8,50**

*Un cœur de chocolat qui fond, servi tout chaud. Un véritable régal.*

### **Banane flambée – 10,00**

*Banane flambée au rhum vénézuélien, servie avec un gâteau à la banane parsemé de pépites de chocolat et une boule de glace.*



### **i Observations**

**Service de pain : 1,50 € Supplément pour la terrasse/à emporter : 0,50 €**

**Pensez à vous renseigner sur les allergies et intolérances.**