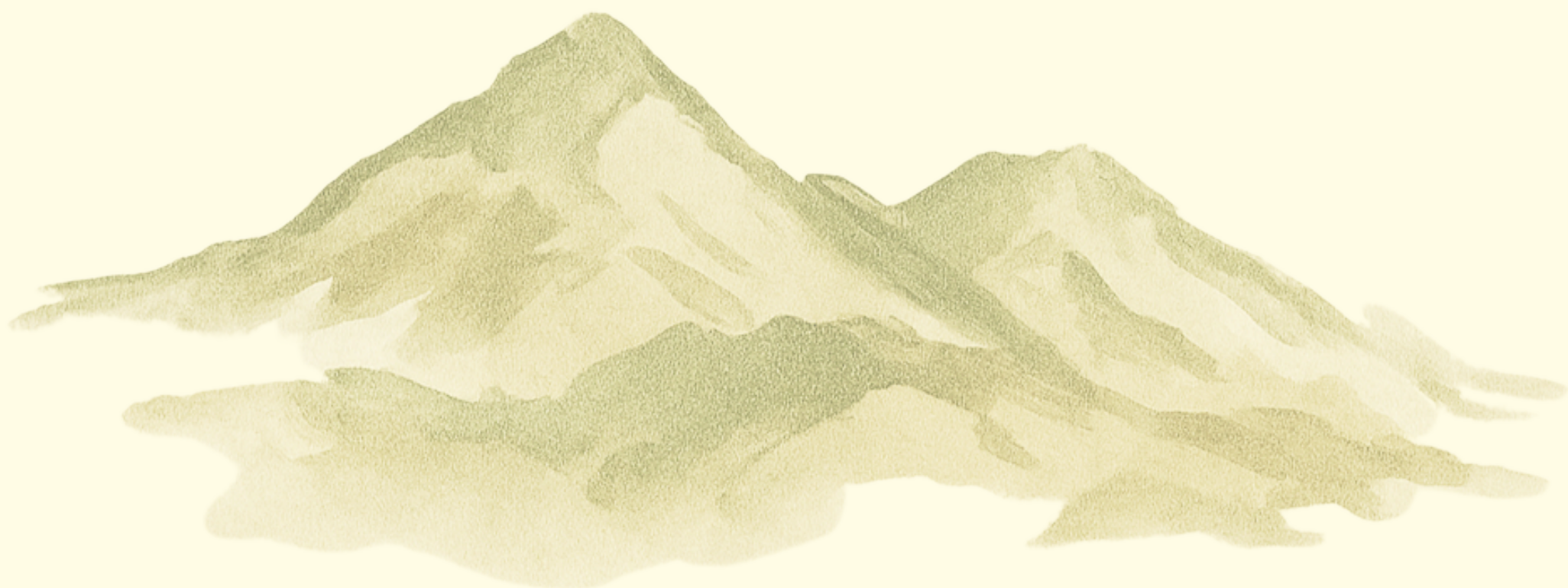




MENU DU RESTAURANT

Cuisine basque avec une touche latine



Grignoter avec le cœur

★ Les plats emblématiques sont les chouchous de la maison. Chacun d'eux a été perfectionné pour devenir la version parfaite pour vous.

Crevettes à l'ail – 22,20 ★ NEW

Crevettes poêlées à l'ail avec une petite note de piment.

Poulpe poêlé avec des pommes de terre – 18,20 ★

Poulpe délicat sauté à la manière caribéenne, accompagné de pommes de terre basques croustillantes sur un lit de houmous d'aubergines. Une délicieuse fusion de la terre et de la mer à chaque bouchée.

Casserole de champignons poêlés et d'asperges sauvages – 14,80 NEW

Champignons frais et asperges sauvages poêlés au vin, garnis de délicats copeaux de fromage Idiazabal.

Moules Saint Michel au curry ou au vin blanc - 14,50

- *Curry doux, préparé avec du lait de coco, du gingembre et une pincée d'épices.*
- *Avec du vin blanc, de l'ail, de l'oignon et du persil tout frais.*

Pommes de terre avec sauce – 6,90

Croustillant à l'extérieur et tout doux à l'intérieur. Sélectionnez votre mélange favori parmi nos délicieuses sauces maison.

Empanadas colombiennes à la viande – 2,70 ★

Le plat de rue adoré des Colombiens, avec de la viande épicée et une pâte de maïs bien crouillante.

Maison Torrezno – 8,80

Bacon crouillant, cuit doucement et accompagné de guacamole.

Fromage Tequeños – 9,20

Délices vénézuéliens : de savoureux bâtonnets de fromage blanc enrobés de pâte et frits, accompagnés de leur sauce spéciale.

Patacones comme on les aime – 9h50 ★

Avec du guacamole tout frais et du torrezno bien crouillant, de petits trônes tropicaux débordant de saveur.

Tartare de thon dans une croûte feuilletée – 19.00 NEW

Thon frais découpé en dés, parfumé d'agrumes et d'épices, accompagné d'une pâte feuilletée dorée et crouillante. Un plat léger, raffiné et plein de fraîcheur.

Vert, je t'adore le vert.

Salades croquantes et plats préparés avec des ingrédients frais

Jardin mélangé – 13,90

Laitue, fromage de chèvre, petites tomates, oignons dorés et noix.

Salade de poulpe – 16,00

Un mélange de laitue et de roquette, de tomate, d'oignon, de poulpe en dés et de quinoa croustillant qui fait « crack ! »

Quinoa tropical – 13,90 ★

Salade saine avec du quinoa, des épinards, une orange, des tomates cerises, des oignons et une vinaigrette légère qui vous rapproche de la nature.



Remar

quel service de pain est à 0,70.

Si vous décidez d'emporter ou de déguster les produits en terrasse, un petit supplément de 0,30€ sera ajouté.

Plats remplis d'histoires

Racines basques, saveurs latines et une touche d'émotion dans chaque plat.

400g d'entrecôte – 23,00

Une délicieuse pièce de bœuf tendre, accompagnée de pommes de terre et d'un chimichurri traditionnel. Une touche basque, une flamme latine.

Bol de poulet aux légumes teriyaki – 14,50

Riz long accompagné de légumes sautés et de poulet mariné dans une sauce teriyaki, le tout avec notre petite touche latine.

Côtes de porc – 16,50 ★

À basse température dans du cidre basque, croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

Le plat emblématique de la maison.

Pêche fraîche du jour – PVR

Poisson frais de saison, comme le suggère le chef.

Lingot de porc – 17,50 ★

Lingot de porc accompagné d'une purée de pomme verte, de fenouil et de croustillants de pommes de terre violettes. 🔥

Riz crémeux aux légumes de saison – 16,50 ★ NEW

Riz crémeux cuisiné avec un choix de champignons frais de saison et décoré de délicates tranches de fromage Idiazabal.



Burgers avec notre propre touche

*Tous avec 100 % de viande de bœuf, servis avec des pommes
de terre.*

Burger au porc – 15,20

Bœuf et porc effiloché avec sauce BBQ, tomates et fait maison.

Tropical – 15,50

Ananas rôti, bacon, jalapeños 🌶️ et sauce maison spéciale.

Le Bleu – 15,50

Sauce au fromage bleu, bacon croustillant et roquette fraîchement cueillie.

Txerry King – 20,90

Bœuf grillé deux fois, cheddar fondant, croustillant de porc saupoudré et notre sauce secrète.

Pour ceux qui arrivent avec une grande faim de rois. 👑



Douceur finale avec des racines

Desserts faits maison avec une touche personnelle

Rencontre tropicale – 8,60 NEW

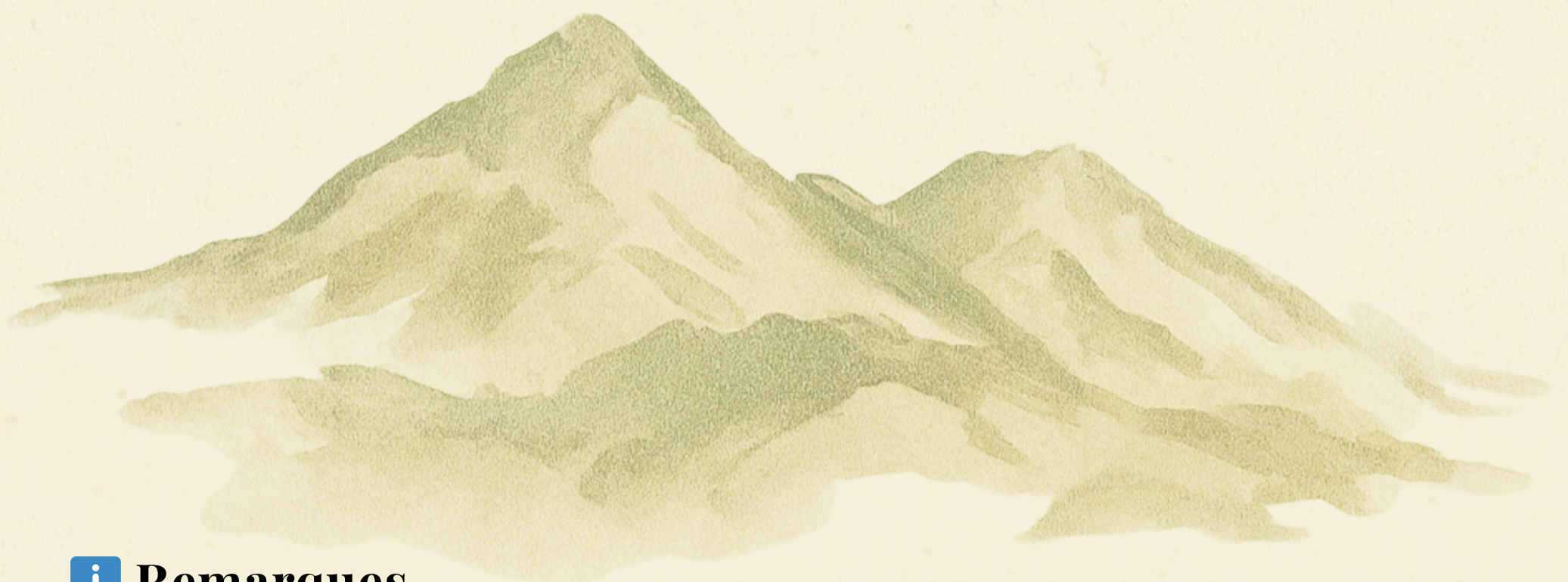
Mousse de mangue légère, accompagnée de fruits du jour flambés à la liqueur, agrémentée de feuilles de menthe fraîche et servie avec une boule de glace.

Coulant au chocolat – 8,00

Un cœur de chocolat fondant servi 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.



i Remarques

Service : 0,70 € Supplément pour la terrasse/à emporter : 0,30 €

N'oubliez pas de demander des informations sur les allergies et intolérances.