



CARTE DU RESTAURANT

Des racines basques, une âme latine



Petites assiettes avec une âme

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

★ Les favoris de la maison

Samarias · 3 pièces · 10,50 €  **Vice-champion du Championnat de Pintxos d'Irún**

Croquette de purée de pommes de terre farcie à la viande, accompagnée de mayonnaise au piment et de pico de gallo frais.

Patacones à notre façon · 11,50 € ★

Patacones croustillants (bananes plantain vertes frites deux fois) avec guacamole frais et poitrine de porc croustillante (torrezno).

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

Le en-cas de rue le plus emblématique de Colombie, à la viande épicée et à la pâte de maïs croustillante.

Tequeños (bâtonnets de fromage) · 6 pièces · 10,50 €

Bâtonnets de fromage blanc enrobés d'une pâte croustillante, accompagnés de sauce.

Moules Saint-Michel au vin blanc · 15,80 €

Gambas à l'ail · 24,20 € ★

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

Cecina truffée · 15,80 €

Cecina (viande de bœuf séchée) à l'huile de truffe et copeaux de fromage Idiazabal.

Planche de jambon ibérique de bellota · 22,90 €

Servie avec du tumaca (pain grillé frotté à la tomate).

Fraîcheur végétale

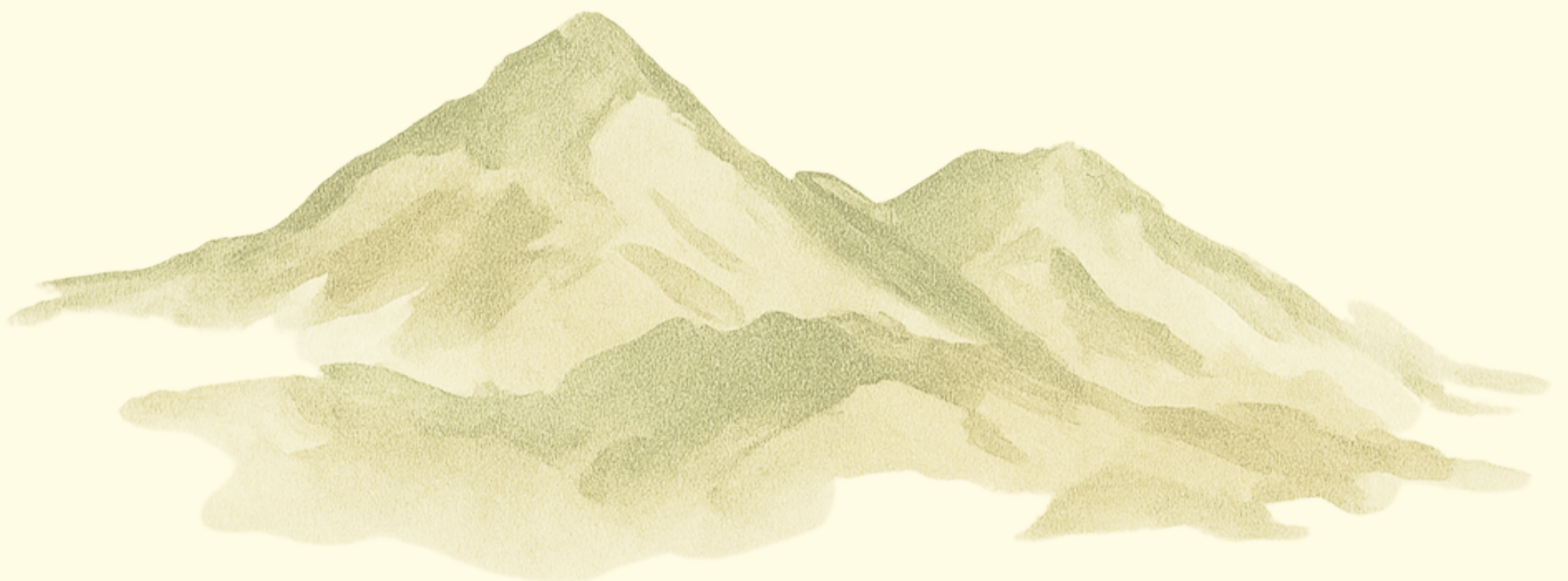
Salades fraîches aux ingrédients pleins de vitalité.

Salade de poulpe • 17,50 €

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

Quinoa tropical • 15,00 € ★

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



Des plats qui ont une histoire

Des racines basques et des saveurs latines dans chaque assiette.

Travers de porc · 22,50 € ★

Cuit à basse température dans du cidre basque, caramélisé à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

Entrecôte de 400 g · 28,00 €

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

Riz crémeux au poulpe · 23,50 €

Riz crémeux avec poulpe sauté et touches d'alioli.

Poisson du jour · Prix selon arrivage

Poisson frais de saison, selon la proposition du chef.

Riz crémeux aux champignons de saison · 18,00 €

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

Bowl teriyaki au poulet et légumes · 18,50 €

Riz long, légumes sautés et poulet mariné à la sauce teriyaki, avec notre touche latine.

Douceurs aux racines latines

Desserts maison de caractère.

Banane flambée · 10,00 €

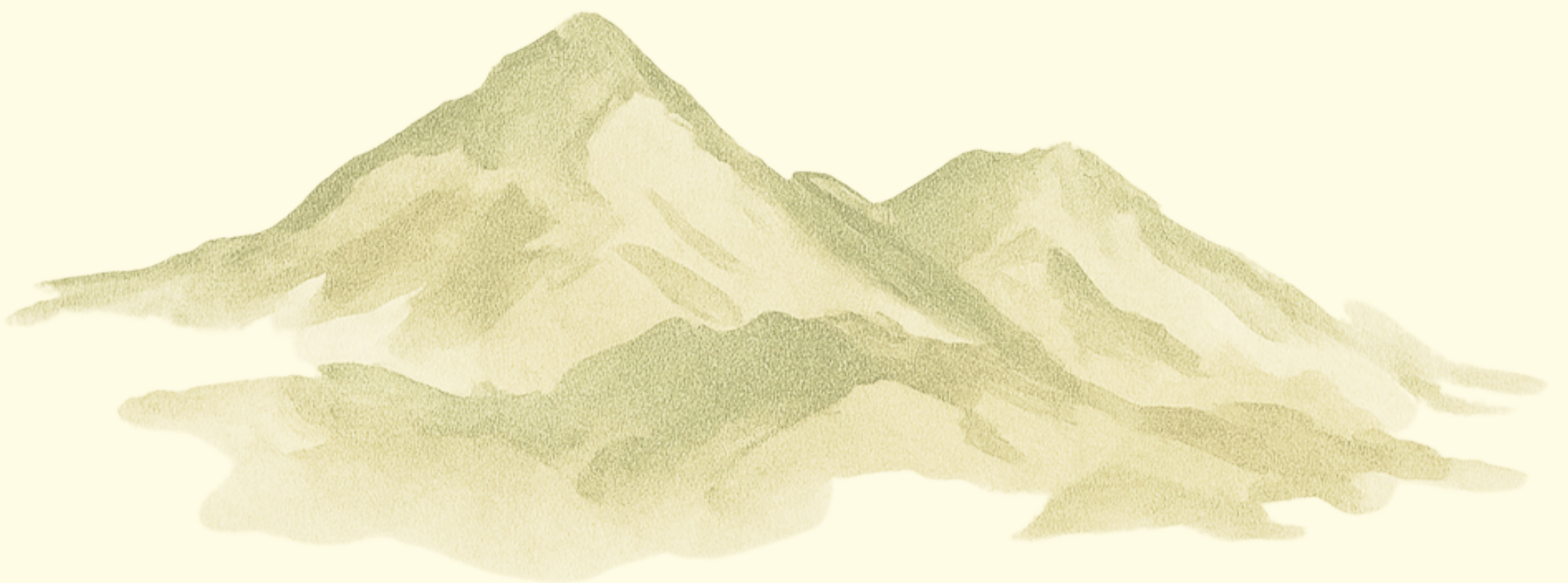
Banane flambée au rhum vénézuélien, gâteau moelleux à la banane avec pépites de chocolat et glace.

Rencontre tropicale · 9,00 €

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

Coulant au chocolat · 8,50 €

Coulant au chocolat au cœur coulant, servi chaud.



Notes

Service de pain : 1,50 €

Supplément en terrasse ou à emporter : 0,50 €

Veillez consulter notre équipe concernant les allergies et intolérances.