



CARTA RESTAURANTE

Cocina de raiz vasca con alma latina



Pikoteo con Alma

Entrantes para compartir y abrir el apetito con carácter

Pulpo salteado con patatas – 17,50 €

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 – 12,50 €

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 – 2,50 €

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

Torrezno de la casa – 7,50 €

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

Tequeños de queso – 8,20 €

Delicias venezolanas: bastones de queso blanco envueltos en masa y fritos, servidos con salsa de guayaba.

Patacones a nuestra manera – 9,00 €

Con guacamole fresco y torrezno crujiente pequeños troncos tropicales cargados de sabor.

Mini arepas 7 und.– 8,80 €

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

Notas:

- El servicio de pan tiene un costo de 0,50 €.
- Al optar por llevar los productos o consumir en la terraza, se aplicará un suplemento de 0,20 €.

Verde que te quiero verde

Ensaladas y platos frescos con ingredientes vivos

e

Huerta mestiza – 13,90 €

Mezcla de lechugas, queso de cabra, tomates cherry, cebolla caramelizada y frutos secos. Dulce, crocante, suave y fresco.

Quinoa tropical – 13,90 €

Ensalada nutritiva con quinoa, espinacas, naranja, tomate cherry, cebolla y un aliño ligero que te conecta con lo natural.

Ensalada de pulpo – 16,00 €

Un remix de lechuga y rúcula, tomate, cebolla, pulpo en pedacitos y quinoa crujiente que hace ¡crac! ¡crac!



Notas:

- El servicio de pan tiene un costo de 0,50
- Para llevar o consumir en la terraza los productos tienen un suplemento de 0,20€

Platos con Historia

De raíces vascas, sabores latinos y emoción en cada plato

Bowl teriyaki de pollo y verduras – 14,50 €

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

Entrecot de 400g – 23,00 €

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

Costilla de cerdo – 16,50 €

Tierna costilla de cerdo cocida a baja temperatura en sidra vasca, jugosa por dentro y caramelizada por fuera. Una fusión que une la tradición astur-vasca con el toque cálido de nuestra casa. Sabores que abrazan.

Pesca del día – PVR

Pescado fresco de temporada, seleccionado según la mejor oferta del día. Cocinado al gusto del chef para resaltar su sabor natural y acompañado de guarnición del día. Pregunta a nuestro equipo por la propuesta disponible.

Notas:

- El servicio de pan tiene un costo de 0,50 €.
- Al optar por llevar los productos o consumir en la terraza, se aplicará un suplemento de 0,20 €.

Hamburguesas con Sello Propio

Todas con 100% carne de vacuno, acompañadas de patatas

Pork Burger – 15,20 €

Mezcla de vacuno y cerdo deshilachado con BBQ, sobre pan tierno con salsa especial de la casa.

La Melosa – 12,90 €

Queso de cabra, cebolla caramelizada y un toque de reducción balsámica. Delicada pero intensa.

Campesina – 14,40 €

Pimiento asado, bacon, puerro crujiente, queso holandés y salsa casera en pan cristal. Rústica y refinada.

Tropikalean– 15,50 €

Hamburguesa con piña a la parrilla, bacon crujiente, jalapeños suavemente picantes y nuestra salsa casera secreta. El equilibrio perfecto entre dulce, ahumado y picante.

La Azulona - 15,50 €

Una hamburguesa con carácter: cremosa salsa de queso azul, bacon crujiente, carne a la brasa y un toque verde con rúcula fresca.

Equilibrio perfecto entre intensidad, frescura y sabor profundo.

Notas:

- El servicio de pan tiene un costo de 0,50 €.
- Al optar por llevar los productos o consumir en la terraza, se aplicará un suplemento de 0,20 €.

Dulce Final con Raíces

Postres caseros con identidad

Tarta de queso con frutos rojos – 8,00 €

Creмосa 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.

Yogur con frutos rojos – 5,00 €

Alternativa suave y saludable, con contraste natural.

Coulant de chocolate – 8,00 €

Corazón líquido de chocolate servido caliente. Puro placer.

Bizcocho de banano con helado de vainilla – 8,00 €

Jugoso bizcocho casero con chips de chocolate y helado. Inspiración colombiana.

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:

- El servicio de pan tiene un costo de 0,50 €.
- Al optar por llevar los productos o consumir en la terraza, se aplicará un suplemento de 0,20 €.