



# CARTA RESTAURANTE

Cocina de raíz vasca con alma latina



# Pikoteo con Alma

*Entrantes para compartir y abrir el apetito con carácter*

## **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 – 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 – 2,70 € ★**

*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 salsa de guayaba.*

## **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 pescado variado – 12,00 € ★**

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

- 
-

# 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.*

- 
-



## 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 y salsa casera.*

### **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 €**

*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.*

### **Banano flambe – 10,00 €**

*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.*



### **i Notas**

**Servicio de pan: 0,70 €**

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