



CARTA RESTAURANTE

Cocina de raíz vasca con alma latina



Pikoteo con Alma

★ Los platos con estrella son los favoritos de la casa.
Cada uno ha pasado por un proceso de evolución hasta convertirse en la mejor versión para ti.

Pulpo mestizo – 23,20 ★

Pata de pulpo a la plancha sobre polenta cremosa de maíz, alioli suave de aceituna negra y pico de gallo fresco.

Langostinos al ajillo – 22,20 ★NEW

Langostinos salteados con ajo y un toque de guindilla.

Sopa de Mar – 23,20 ★

*Caldo de pescado sabroso con langostinos, aromático y reconfortante.
Sabor de mar con carácter.*

Alcachofa Ibérica – 23,20 ★

Crocante de alcachofa, puré de patata suave, crema de jamón curado y toque crujiente final.

Empanada colombiana de carne – 2,70 ★

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

Tequeños de queso – 9,20

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

Patacones a nuestra manera – 9,50 ★

Con guacamole fresco y torrezno crujiente pequeños tronos 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.

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 - 25,00

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

Bowl teriyaki de pollo y verduras - 17,50

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

Costilla de cerdo - 18,50

A baja temperatura en sidra vasca, caramelizada por fuera y jugosa por dentro. Plato estrella de la casa.

Pesca del dia - PVR

Pescado fresco de temporada, según la propuesta del chef.

Arroz cremoso de setas de temporada- 16,50

Arroz cremoso elaborado con una selección de setas frescas de temporada y coronado con finas lascas de queso Idiazabal.

Arroz meloso de pulpo- 21,50

Arroz cremoso elaborado con pulpo salteado y puntos de alioli que realzan su sabor. Elegante y sabroso.



Hamburguesas con Sello Propio

Todas con 100% carne de vacuno, acompañadas de patatas

Pork Burger – 15,20

Vacuno + cerdo deshilachado con BBQ, tomate y salsa de la casa.

Tropikalean– 15,50

Vacuno + Piña a la parrilla, bacon, jalapeños 🌶 y salsa casera secreta.

La Azulona – 15,50

Vacuno + 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

Encuentro tropical – 9,00^{NEW}

Delicado mousse de mango acompañado de fruta del día flambeada en licor, aromatizado con hojas de hierbabuena fresca y servido con helado.

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.



i Notas

Servicio de pan: 0,70 €

Suplemento terraza/para llevar: 0,30 €

***Pregunta por alergias e intolerancias.**