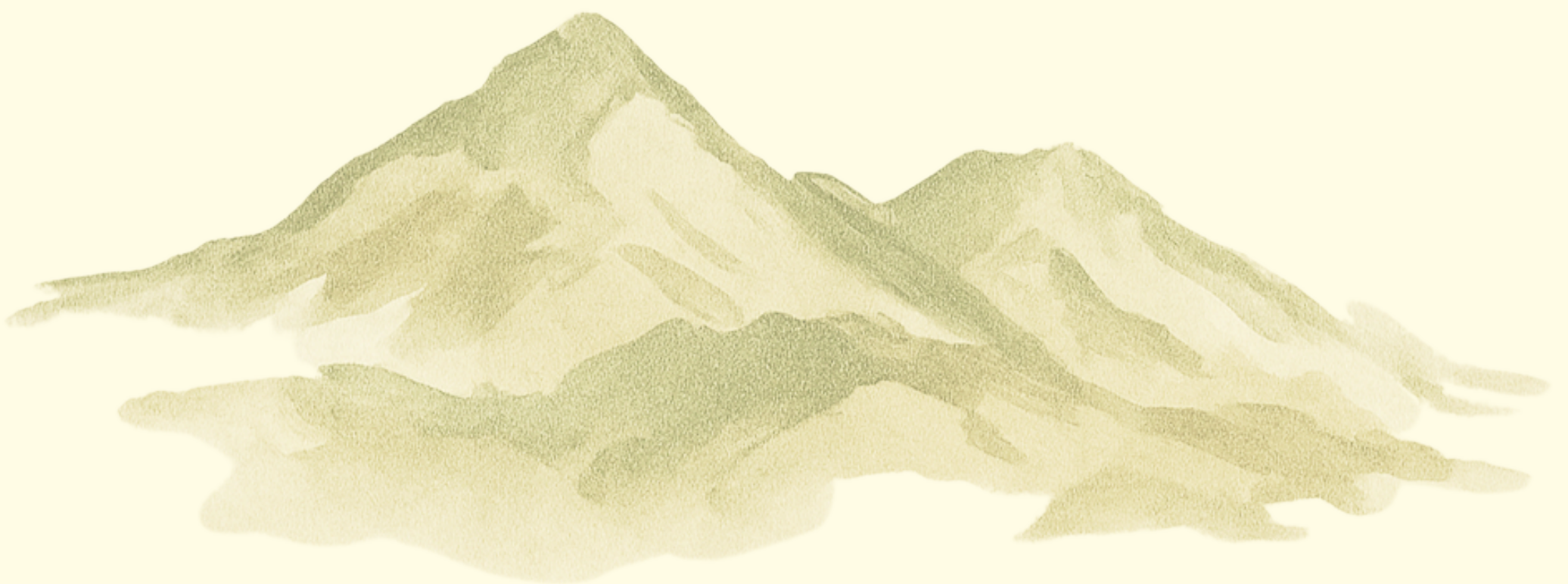




CARTA RESTAURANTE

Cocina de raíz vasca con alma latina



Pikoteo con Alma

Para compartir, descubrir y abrir el apetito.

★ Favoritos de la casa

Samarias · 3 unidades · 10,50 €  **Pintxo subcampeón de Irún**

Croqueta de puré de patata rellena de carne, con mayonesa de guindilla y pico de gallo fresco.

Patacones a nuestra manera · 11,50 € ★

Patacones crujientes con guacamole fresco y torrezno.

Empanadas colombianas de carne · 3 unidades · 8,50 €

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

Tequeños de queso · 6 unidades · 10,50 €

Bastones de queso blanco envueltos en masa crujiente, acompañados de salsa.

Mejillones San Michel al vino blanco · 15,80 €

Langostinos al ajillo · 24,20 € ★

Langostinos salteados con ajo y un toque de guindilla.

Cecina trufada · 15,80 €

Cecina con aceite de trufa y queso Idiazabal rallado.

Tabla de jamón de bellota · 22,90 €

Acompañada de tumaca.

Verde que te quiero verde

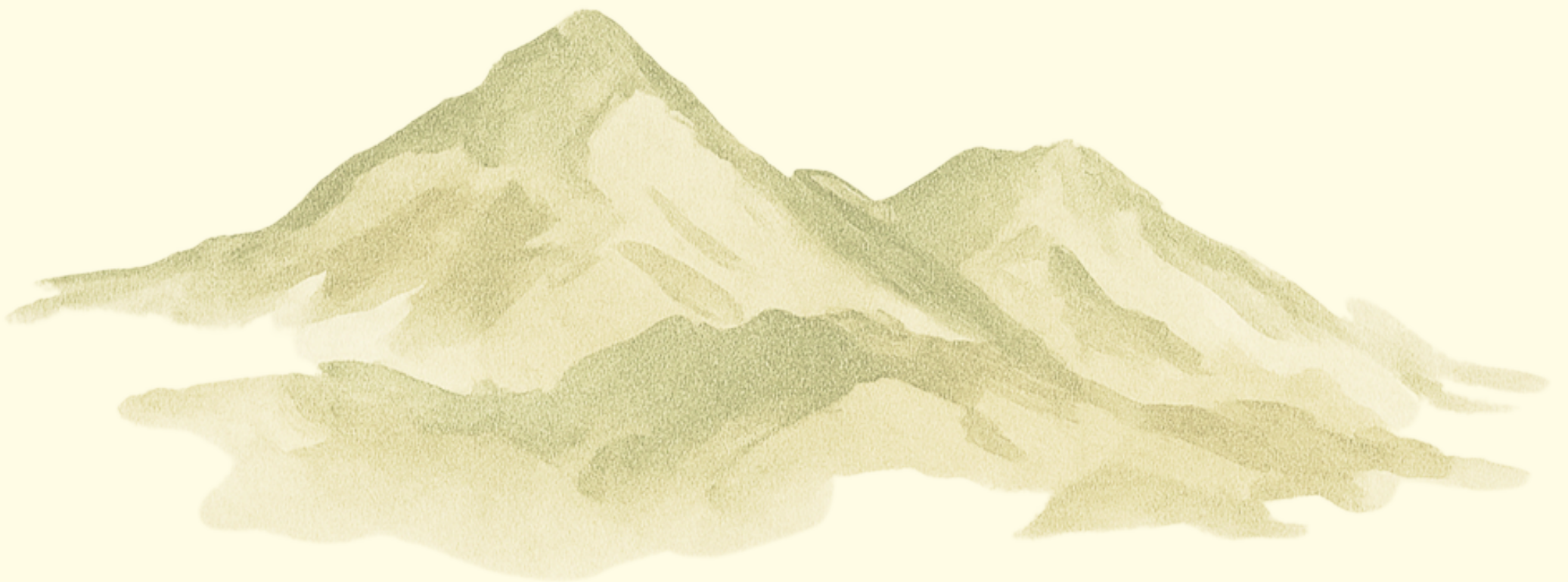
Ensaladas y platos frescos con ingredientes vivos.

Ensalada de pulpo • 17,50 €

Pulpo, aguacate, rúcula, espinacas y quinoa crocante, con vinagreta de la casa.

Quinoa tropical • 15,00 € ★

Quinoa, espinacas, naranja, tomate cherry y cebolla, con un aliño ligero.



Platos con Historia

Raíces vascas, sabores latinos y emoción en cada plato.

Costilla de cerdo · 22,50 € ★

Cocinada a baja temperatura en sidra vasca, caramelizada por fuera y jugosa por dentro.

Entrecot de 400 g · 28,00 €

Corte de vacuno con patatas y chimichurri de la casa.

Arroz meloso de pulpo · 23,50 €

Arroz meloso con pulpo salteado y puntos de alioli.

Pesca del día · PVR

Pescado fresco de temporada según la propuesta del chef.

Arroz cremoso de setas de temporada · 18,00 €

Arroz cremoso con setas de temporada y lascas de queso Idiazabal.

Bowl teriyaki de pollo y verduras · 18,50 €

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

Dulce Final con Raíces

Postres caseros con identidad.

Banano flambé · 10,00 €

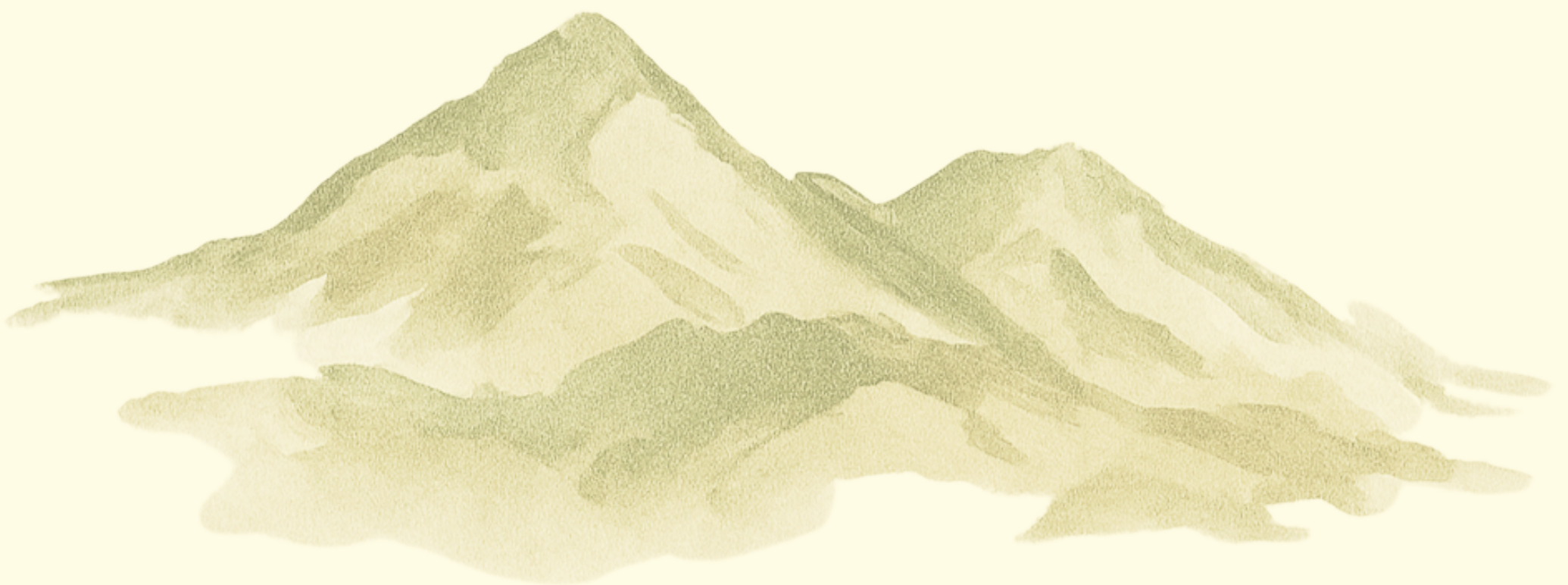
Banano flambeado con ron venezolano, bizcocho de plátano con chips de chocolate y helado.

Encuentro tropical · 9,00 €

Mousse de mango con physalis salteados en aceite de sésamo, hierbabuena y helado.

Coulant de chocolate · 8,50 €

Coulant de chocolate con corazón líquido, servido caliente.



Notas

Servicio de pan: 1,50 €

Suplemento en terraza o para llevar: 0,50 €

Consulta con nuestro equipo sobre alergias e intolerancias.