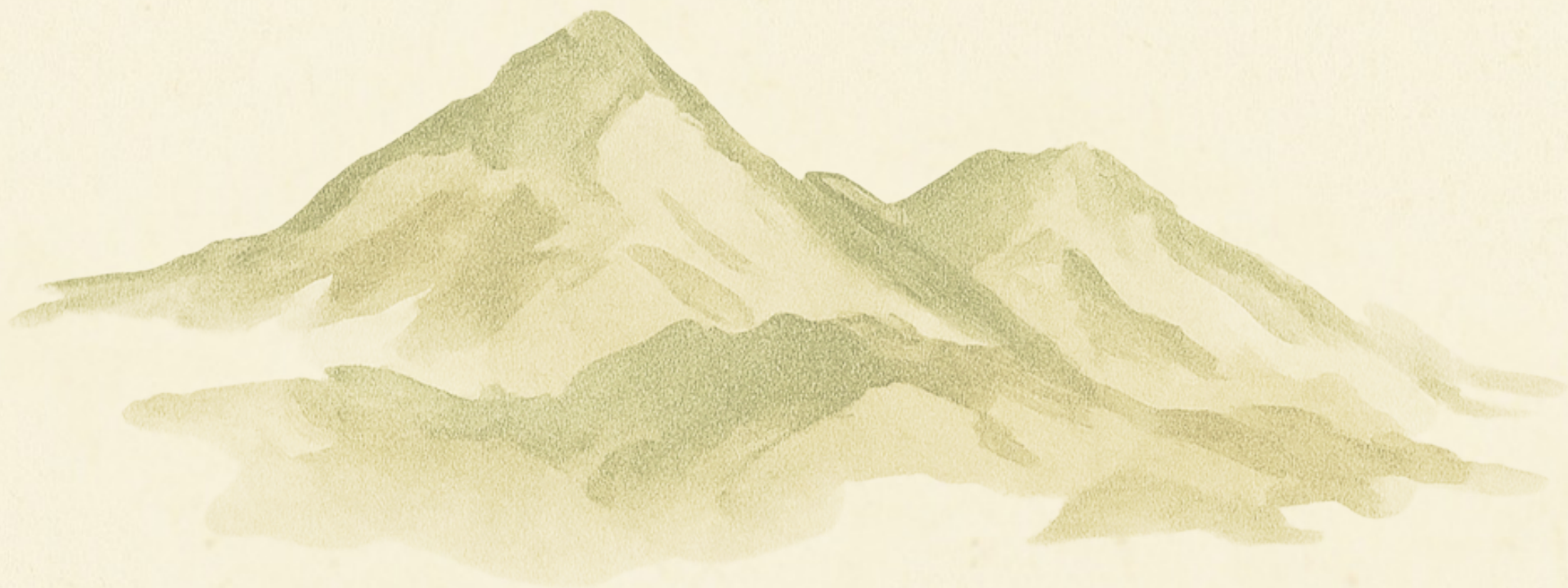




CARTA RESTAURANTE

Cocina de raiz vasca con alma latina



Pikoteo con Alma

Entrantes para compartir y abrir el apetito con carácter

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.

Croqueta de jamón ración 4 unds. – 10,00 €

Clásica, cremosa, con jamón ibérico y rebozado dorado. No necesita presentación.

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 €

Alitas de pollo crujientes y jugosas, bañadas en la salsa de tu elección: BBQ ahumada, teriyaki oriental o sweet chile con un toque picante y dulce. Perfectas para compartir... o no.

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 mixta clasica– 13,90 €



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 pimientos al estilo tradicional. Firmeza vasca, fuego latino.

Costilla Kantábrica– 16,50 €

Tierna costilla de cerdo cocida a baja temperatura en sidra vasca, jugosa por dentro y caramelizada por fuera. Servida con tortillas de maíz calientes para envolver el sabor y compartir al estilo latino. Un cruce de caminos entre el Cantábrico y el Caribe.

Solomillo a la pimienta negra– 21,50 €

Solomillo de vacuno en su punto, con una salsa intensa de pimienta negra que acaricia el paladar sin tapar el sabor de la carne. Patatas doradas al estilo casero como compañeras perfectas de esta delicia que humea y reconforta.

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 €

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 €

Cremosa 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.

Torrija con helado de vainilla – 8,00 €

Reinterpretación de la torrija tradicional, con textura suave y sabor nostálgico.



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 €.