



ABRAZO

l'art du feu

▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲ COCKTAILS ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

CRÉATIONS

14

SPRITZ

16cl

12

PISCO VERDE 16cl

Pisco, concombre, citron vert, sirop de sureau, tonic

BASIL SWING 10cl

Gin, basilic, ginger beer, fraise, citron vert, fee foam

MAVERICK 16cl

Vodka, vanille, passion, amaretto, lait d'amande

PINA FIZZ 16cl

Rhum, coco, ananas, sirop falernum, lait, citron vert, soda

APÉROL

Apérol, Prosecco, soda

HUGO

Saint-Germain, Prosecco, soda

LILLET

Lillet blanc, Prosecco, soda

BONBON

Vermouth bonbon sauvage, Prosecco, citron vert

REVISITÉS

10cl

13

MOCKTAILS

8

NEW FASHIONED

Bourbon, bitter orange, sirop vanille, pamplemousse

MEZCAL ESPRESSO TINI

Mezcal, liqueur de café, espresso, sirop d'agave

VERANO MULE

Vodka, sirop de pêche, citron vert, ginger beer

MARGARITA ROSA

Tequila, purée framboise, citron vert, Cointreau

SOUR 0.0 10cl

Tanqueray 0.0, citron vert, poivre, sirop de fleur de sureau

VIRGIN SPRITZ 16cl

Martini vibrante, limonade, soda

GREEN DETOX 16cl

Pomme, concombre, citron vert, kiwi

ACE MAISON 16cl

Pomme, carotte, orange, citron

TAPAS

CROQUETAS - 4 PIÈCES	12
Txuleta maturée	
PIMENTS DE PADRÓN A LA BRAISE	8
Sel fumé, épices tajin et huile d'olive	
ENTRECÔTE FUMÉE COMME UNE CECINA	14
Fines tranches maturées	
EMPANADAS - 2 PIÈCES	10
Boeuf braisé, sauce chimichurri	
BONBONS DE MAÏS RÔTI AU FEU DE BOIS	8
Sauce huancaína au fromage frais	
CHARCUTERIES BASQUES ET IBÉRIQUES, PAN CON SALSA VERDE	24
Jambon blanc Maison Ospital, épaule Bellota et chorizo ibérique	
CHARCUTERIES DE LA MER AFFINÉES PAR NOS SOINS	24
Thon au poivre noir, espadon au pimentón de la Vera	



ENTRÉES

CALAMAR À LA BRAISE	15
Grillé, sauce mojo verde, coriandre	
CEVICHE DE DAURADE, LECHE DE TIGRE FUMÉ	21
Marinade agrumes, piment jaune doux, coriandre	
GAMBAS GRILLÉES - 3 PIÈCES	18
Au feu de bois, beurre citronné et ail noir	
BURRATA FUMÉE	17
Tomates confites, pastèque grillée et pesto d'herbes	
SARDINES GRILLÉES	12
Agrumes et piment doux fumé	
TACOS - 2 PIÈCES	
Poulet grillé , avocat acidulé, pickles, coriandre, mayonnaise jalapeño	14
Shiitaké , avocat acidulé, pickles d'oignons, coriandre, mayonnaise jalapeño	11
Effiloché de cochon Maison Ospital, ananas grillé, salsa verde, chèvre frais	12
Tartare de thon au piment d'Espelette, citron vert, salsa verde, chèvre frais	18

AU DÉJEUNER

CARPACCIO DE PICAÑA, SAUCE CRIOLLA, PATATAS BRAVAS	24
Tranchée finement, fumée, brebis, roquette	
SALADE DE QUINOA, HALLOUMI, MAÏS, SUCRINE, TOMATES, AVOCAT	19
Vinaigrette passion	
SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT	22
Piments de Padrón et sauce César au café	
SMASH CHEESEBURGER	22
Manchego, patatas bravas	

MENU CHIQUITO

MERLU À LA PLANCHA <u>OU</u> POULET FRIT, PATATAS <u>OU</u> LÉGUMES GRILLÉS	14
UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX	

CUISINE AU FEU DE BOIS PAR JUAN ARBELAEZ

▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲ PLATS ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

A LA BRAISE

HALLOUMI GRILLÉ	19
Légumes de saison au feu de bois, sauce chimichurri	
MERLU À L'ASADO	26
Cuit lentement, broccolini, émulsion ail et piment doux	
THON ROUGE	32
Mi-cuit, légumes grillés, salsa verde	
RIZ NOIR A L'ENCRE DE SEICHE	28
Calamars grillés, aioli légèrement fumé et citron vert	
ENTRECÔTE AU FEU DE BOIS	34
Rochers de pomme de terre, épices tajin et ciboulette, sauce chimichurri	
POITRINE DE COCHON CONFITE	24
Purée de maïs grillé, jus au triguisar et mojo verde	
MAGRET DE CANARD GRILLÉ	26
Purée de patates douces, sauce fruits rouges et piment doux	
VOLAILLE RÔTIE A LA SOBRASADA	25
Maïsotto au lait de coco, romarin et ail confit	

A PARTAGER

Deux accompagnements au choix, sauce chimichurri et salsa verde	
PARILLADA RETOUR DE PÊCHE – pour deux personnes minimum	29/pers
TXULETA DE BOEUF – pour deux personnes	39/pers

ACCOMPAGNEMENTS

6

PATATAS BRAVAS	LÉGUMES DE SAISON RÔTIS
Pommes de terre fumées, aioli pimenté	
SALADE VERTE	PURÉE DE MAÏS GRILLÉ
Vinaigrette passion	PURÉE DE PATATES DOUCES

DOUCEURS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS	14
Fromages basques, confiture de figues	
TARTA DE QUESO BASQUE	9
Cheesecake fondant au four à bois, caramel salé	
CHURROS MAISON	12
Cannelle, chocolat chaud et dulce de leche	
CRÈME CATALANE	9
Safran et zestes d'agrumes	
ANANAS RÔTI	12
Fumé lentement au bois de hêtre, crème glacée coco (avec Rhum +5)	
MOUSSE CHOCOLAT	11
Glace vanille, huile d'olive, sel fumé	
SORBETS ET CRÈMES GLACÉES AU LAIT DES PYRÉNÉES	3/boule
Crèmes glacées : coco, vanille, chocolat croustillant, noisette	
Sorbets : fraise, citron, fruits exotiques	

CUISINE AU FEU DE BOIS PAR JUAN ARBELAEZ

▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲ LÉXICO ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

ABRAZO

EN ESPAGNOL, CELA SIGNIFIE "EMBRASSER".

ICI, ON A DÉCIDÉ D'EMBRASSER LA BRAISE ET DE LA LAISSER TOUCHER CHAQUE PLAT DU MENU.

POUR L'HABILLER DE CARACTERE ET DE PUISSANCE.

UN VOYAGE AUTOUR DES TERROIRS ENSOLEILLÉS, QUI METTRA A L'HONNEUR LES MEILLEURS PRODUITS
BASQUES, ESPAGNOLS ET D'AMÉRIQUE LATINE. ALORS...BON VOYAGE A TOUS.

Juan Arbelaez

PIMENTÓN DE LA VERA

Paprika fumé espagnol AOP, séché au bois de chêne, à l'arôme profond et boisé

MOJO VERDE

Sauce verte canarienne à base de coriandre, ail, huile d'olive et vinaigre

LECHE DE TIGRE

Marinade péruvienne à base de jus d'agrumes, bouillon de poisson, piment, ail et oignon, utilisée pour le ceviche

SAUCE HUANCAÍNA

Sauce à base de fromage frais, ail et piment

SAUCE CRIOLLA

Sauce à base d'oignon, tomate, poivron, vinaigre et huile d'olive

SALSA VERDE

Condiment à base d'herbes fraîches - persil, coriandre - huile d'olive, citron et piment doux, vibrant et herbacé

CHIMICHURRI

Sauce argentine aux herbes - persil, origan - ail, vinaigre, huile d'olive, piment, servie avec les viandes grillées.

TAJIN

Mélange mexicain d'épices : piment, citron vert et sel, apportant acidité et chaleur

MAÏSOTTO

Création maison inspirée du risotto, réalisée à base de maïs et de lait de coco, liant douceur et rondeur

