



ABRAZO

l'art du feu

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

CRÉATIONS

14

- PISCO VERDE** 16c1
Pisco, concombre, citron vert, sirop de sureau, tonic
- BASIL SWING** 10c1
Gin, basilic, ginger beer, fraise, citron vert, fee foam
- MAVERICK** 16c1
Vodka, vanille, passion, amaretto, lait d'amande
- PINA FIZZ** 16c1
Rhum, coco, ananas, sirop falernum, lait, citron vert, soda

SPRITZ 16c1

12

- APÉROL**
Apérol, Prosecco, soda
- HUGO**
Saint-Germain, Prosecco, soda
- LILLET**
Lillet blanc, Prosecco, soda
- BONBON**
Vermouth bonbon sauvage, Prosecco, citron vert

REVISITÉS 10c1

13

- 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

MOCKTAILS

8

- SOUR 0.0** 10c1
Tanqueray 0.0, citron vert, poivre, sirop de fleur de sureau
- VIRGIN SPRITZ** 16c1
Martini vibrante, limonade, soda
- GREEN DETOX** 16c1
Pomme, concombre, citron vert, kiwi
- ACE MAISON** 16c1
Pomme, carotte, orange, citron

TAPAS

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	
CROQUETAS - 4 PIÈCES	12
Txistora et Manchego	
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	



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

