



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

APEROL

Aperol, 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

Txuleta maturée

Cèpes & truffe

14

CHIPIRONS & LÉGUMES FRITS

Mayonnaise à l'estragon

14

12

ENTRECÔTE FUMÉE COMME UNE CECINA

Fines tranches maturées

16

PIQUILLOS GRILLÉS

Manchego & vinaigre de Xérès

11

EMPANADAS - 2 PIÈCES

Boeuf braisé, sauce chimichurri

10

BONBONS DE MAÏS RÔTI

Beurre pimentón, citron & ciboulette

12

TIROPITA

Feuilleté de chèvre, miel & pistache

12

CHARCUTERIES BASQUES ET IBÉRIQUES, PAN CON SALSA VERDE

Jambon blanc Maison Ospital, épaule Bellota et chorizo ibérique

24

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIRON

Lait de coco, émulsion & chips de jambon

16

TIRADITO DE TRUITE DE BANKA

Leche de tigre à l'hibiscus

21

CRUDO DE SAINT-JACQUES

Citron caviar & noisettes croustillantes

21

TIGRE QUI RIT

Fines tranches d'onglet de boeuf, mojo verde, cresson et quinoa pops

22

TACOS - 2 PIÈCES

THON - Tartare, mayonnaise jalapeño

14

POULET - Croustillant, avocat acidulé

11

VEGGIE - Shiitakés grillés, mayonnaise jalapeño

18

AU DÉJEUNER

PLAT DU JOUR

18

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

22

Piments de Padrón et sauce césar au café

SALADE DE BETTERAVE & CHÈVRE

19

Vinaigrette figue, noix de pécan, tostadas de maïs

SMASH CHEESEBURGER

22

Manchego, patatas bravas

CARPACCIO DE PICAÑA FUMÉE

24

Patatas bravas, mayonnaise hibiscus & gingembre brebis, roquette

MENU GOLFEUR

22

Plat & dessert du jour

MENU CHIQUITO

14

Merlu à la plancha ou poulet croustillant, patatas ou légumes grillés

Une boule de glace au choix



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

A LA BRAISE

VOLAILLE GRILLÉE	25
Purée & chips de topinambour, jus au cacao, huile de pimentón	
POITRINE DE COCHON CONFITE	24
Purée de pommes de terre aux algues, brocolis grillés & sauce criolla	
ENTRECÔTE AU FEU DE BOIS	36
Rochers de pommes de terre, épices tajin et ciboulette, sauce chimichurri	
MERLU AU MISO	28
Poireaux fondants, beurre à l'ail noir, oseille et pamplemousse frais	
THON MI-CUIT	34
Légumes de saison & enoki croustillants	
LOTTE AU BARBECUE	32
Risotto de quinoa au lait de coco, lard basque	
RIGATONI À LA TRUFFE	29
Truffe d'automne, manchego fumé	

A PARTAGER

ARROZ DEL MAR	28/pers
Merlu grillé, riz au safran, mayonnaise ail-gingembre & estragon	
CÔTE DE BOEUF	44/pers
Deux accompagnements au choix, sauce chimichurri et salsa verde	
CÔTE DE COCHON DE LA MAISON OSPITAL	42/pers
Deux accompagnements au choix, sauce chimichurri et salsa verde	

ACCOMPAGNEMENTS

PATATAS BRAVAS Pommes de terre fumées, aïoli pimenté	SALADE VERTE Vinaigrette passion
PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX ALGUES	LÉGUMES DE SAISON RÔTIS

DOUCEURS

CHURROS MAISON	12
Chocolat chaud & caramel	
COLOMBITZU	9
Mascarpone, biscuit infusé au café de Colombie	
TATIN FUMÉE	11
Poires caramélisées et crème d'Isigny fumée	
TARTE VANILLE	13
100% Équateur	
CHOCOCOMBA	12
Explosion chocolatée	
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

La liste des allergènes est disponible sur demande.

▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲ 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 CARACTÈRE 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 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, vif 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

COLOMBITZU

Dessert maison inspiré du tiramisu, avec un biscuit imbibé au café de Colombie

