

# TAPAS

## CROQUETAS - 4 PIÈCES

Txuleta maturée  
Cèpes & truffe

14  
14

## CHIPIRONS & LÉGUMES FRITS

Mayonnaise à l'estragon

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 - Shitakés 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

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

## A PARTAGER

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

## ACCOMPAGNEMENTS

6

<b>PATATAS BRAVAS</b>	<b>SALADE VERTE</b>
Pommes de terre fumées, aioli pimenté	Vinaigrette passion
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX ALGUES</b>	<b>LÉGUMES DE SAISON RÔTIS</b>

## DOUCEURS

<b>CHURROS MAISON</b>	12
Chocolat chaud & caramel	
<b>COLOMBITZU</b>	9
Mascarpone, biscuit infusé au café de Colombie	
<b>TATIN FUMÉE</b>	11
Poires caramélisées et crème d'Isigny fumée	
<b>TARTE VANILLE</b>	13
100% Équateur	
<b>CHOCOCOMBA</b>	12
Explosion chocolatée	
<b>SORBETS ET CRÈMES GLACÉES AU LAIT DES PYRÉNÉES</b>	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 À L'HONNEUR LES MEILLEURS PRODUITS BASQUES, ESPAGNOLS ET D'AMÉRIQUE LATINE. ALORS... BON VOYAGE À 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

