



ABRAZO

l'art du feu

▲▲▲▲▲▲▲▲ SUGGESTIONS DES FÊTES ▲▲▲▲▲▲▲▲

CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Blanc de blancs 16

COCKTAIL MAISON CHIBERTA

Liqueur de pin, purée de poire, Prosecco, limonade au romarin 14

ENTRÉES

Œuf mollet, mousseline de maïs à la truffe noire,
shiitakés grillés, émulsion au parmesan 23

Crudo de maigre, fruit de la passion et hibiscus 24

PLATS

Chapon au feu de bois, grenailles fumées, purée de châtaigne,
crème de vin jaune et émulsion café 32

Turbot entier cuit au beurre d'algues, polenta croustillante,
citron et matcha - pour 2 46€/personne

DESSERT

Pavlova exotique 11



TAPAS

CROQUETAS - 4 PIÈCES

Txuleta maturée	14
Cèpes & truffe	14

CHIPIRONS & LÉGUMES FRITS

Mayonnaise à l'estragon	12
-------------------------	----

ENTRECÔTE FUMÉE COMME UNE CECINA

Fines tranches maturées	16
-------------------------	----

EMPANADAS - 2 PIÈCES

Boeuf braisé, sauce chimichurri	10
---------------------------------	----

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
-----------------------------	----

CARPACCIO 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	16
-------------------------------------	----

POULET - Croustillant, avocat acidulé	12
---------------------------------------	----

VEGGIE - Shiitakés grillés, mayonnaise jalapeño	11
---	----

AU DÉJEUNER

PLAT DU JOUR

	18
--	----

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

Piments de Padrón et sauce césar au café	22
--	----

SALADE DE BETTERAVE & CHÈVRE

Vinaigrette figue, noix de pécan, tostadas de maïs	19
--	----

SMASH CHEESEBURGER

Manchego, patatas bravas	22
--------------------------	----

CARPACCIO DE PICAÑA FUMÉE

Patatas bravas, mayonnaise hibiscus & gingembre brebis, roquette	24
--	----

MENU GOLFEUR

Plat & dessert du jour	22
------------------------	----

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

A LA BRAISE

MERLU AU MISO	28
Poireaux fondants, beurre à l'ail noir, oseille et pamplemousse frais	
THON MI-CUIT	34
Légumes de saison & enoki croustillants	
RIZ NOIR A L'ENCRE DE SEICHE	28
Calamars grillés, aïoli légèrement fumé et citron vert	
RIGATONI À LA TRUFFE	29
Truffe d'automne, manchego fumé	
ENTRECÔTE AU FEU DE BOIS	36
Rochers de pommes de terre, épices tajin et ciboulette, sauce chimichurri	
CÔTE DE BOEUF POUR 2	44/pers
Deux accompagnements au choix, sauce chimichurri et salsa verde	
CÔTE DE COCHON DE LA MAISON OSPITAL POUR 2	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

MENU CHIQUITO

Merlu à la plancha ou poulet croustillant, patatas ou légumes grillés
Une boule de glace au choix

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	

▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲ 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

