



# 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,  
shittakés 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  
Cèpes & truffe

14  
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

24

Jambon blanc Maison Ospital, épaule Bellota et chorizo ibérique



# ENTRÉES

## VELOUTÉ DE POTIRON

16

Lait de coco, émulsion & chips de jambon

## TIRADITO DE TRUITE DE BANKA

21

Leche de tigre à l'hibiscus

## CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

21

Citron caviar & noisettes croustillantes

## TIGRE QUI RIT

22

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

## TACOS - 2 PIÈCES

16

THON - Tartare, mayonnaise jalapeño

12

POULET - Croustillant, avocat acidulé

VEGGIE - Shiitakés grillés, mayonnaise jalapeño

11

---

# 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

# PLATS

## A LA BRAISE

<b>MERLU AU MISO</b>	<b>28</b>
Poireaux fondants, beurre à l'ail noir, oseille et pamplemousse frais	
<b>THON MI-CUIT</b>	<b>34</b>
Légumes de saison & enoki croustillants	
<b>RIZ NOIR A L'ENCRE DE SEICHE</b>	<b>28</b>
Calamars grillés, aioli légèrement fumé et citron vert	
<b>RIGATONI À LA TRUFFE</b>	<b>29</b>
Truffe d'automne, manchego fumé	
<b>ENTRECÔTE AU FEU DE BOIS</b>	<b>36</b>
Rochers de pommes de terre, épices tajin et ciboulette, sauce chimichurri	
<b>CÔTE DE BOEUF POUR 2</b>	<b>44/pers</b>
Deux accompagnements au choix, sauce chimichurri et salsa verde	
<b>CÔTE DE COCHON DE LA MAISON OSPITAL POUR 2</b>	<b>42/pers</b>
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>

## MENU CHIQUITO

14

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

## DOUCEURS

<b>CHURROS MAISON</b>	<b>12</b>
Chocolat chaud & caramel	
<b>COLOMBITZU</b>	<b>9</b>
Mascarpone, biscuit infusé au café de Colombie	
<b>TATIN FUMÉE</b>	<b>11</b>
Poires caramélisées et crème d'Isigny fumée	
<b>TARTE VANILLE</b>	<b>13</b>
100% Équateur	
<b>CHOCOCOMBA</b>	<b>12</b>
Explosion chocolatée	
<b>SORBETS ET CRÈMES GLACÉES AU LAIT DES PYRÉNÉES</b>	<b>3/boule</b>
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

