



ABRAZO

l'art du feu

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

SIGNATURES

MAISON CHIBERTA 25c1	14
Liqueur de pin Quaglia Pino Mugo, purée de poire, Prosecco, limonade au romarin	
MIRADA 22c1	14
Gordon's London dry Gin, liqueur de framboise, purée de myrtille, citron vert frais, espuma d'hibiscus maison	
CARICIA 16c1	14
Bulleit Bourbon infusé au croissant, confiture de cerises noires, bitter d'orange, bitter de chocolat	
TENTACIÓN 22c1	15
Rhum Eminente 3ans rincé à l'huile de coco, Campari, sirop d'érable, Perrier	
BRANA & TONIC 25c1	14
Brana piment d'espelette Gin & Hibiscus tonic	

COCKTAILS CLASSIQUES & CRÉATIONS SUR-MESURE RÉALISÉS SUR DEMANDE



MOCKTAILS

DULZURA 22c1	10
Sirop de caramel, jus ananas, jus de pommes, jus de citron, ginger beer	
CARINO 12c1	10
Infusion thé noir, jus de pamplemousse, purée fruits rouge, poivre noir	
INNOCENT GIN & TONIC 25c1	12
Tanqueray 0.0% & lime tonic	

COCKTAILS CLASSIQUES & CRÉATIONS SUR-MESURE RÉALISÉS SUR DEMANDE

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

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	SALADE VERTE
Pommes de terre fumées, aioli pimenté	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
Paires 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	

