

— CAFÉTERÍA HK10 —

A PARTAGER

- * **Poivrons "Padrón"** 8 *végétalien*
- * **Asperges verts** avec mayonnaise à l'ail fumé 9 *végétalien*
- * **Crevettes croustillantes** avec mayonnaise au soja 9,9
- * **Calmars frits** avec aioli 10,9
- * **Ailes de poulet** avec BBQ 8,4
- * **Croquettes** de jambon ibérique maison 9
- * **Pommes** de terre aux trois sauces 7 *végétalien*
- * **Tempura de légumes** sauce aigre-douce 7,2 *végétalien*
- * **Table des ibériques** (jambon, chorizo et saucisse) 17,6
- * **Table de jambon ibérique** 18,7
- * **Fromage "Idiazabal Adarrazi"** 11

SALADES

- * **De fromage chèvre chaud** aux fruits rouges, maïs, tomates cerise et fruits sec 12
- * **De poulet crouillant** avec du fromage "Idiazabal", tomates cerise, croûtons et sauce césar 12
- * **De crevettes crouillantes** au guacamole, maïs et "txaka" 12
- * **De morue confite** aux poivrons et oignon caramélisé 14

ENTRE PAIN

- * **Burger de bœuf premium** avec laitue, tomate, fromage, bacon, œuf au plat et frites maison 11,7
- * **Burger végétarien** avec salade, guacamole et frites maison 9,4 *végétarien*
- * **Sandwich Club** avec laitue, tomate, poulet, mayonnaise, bacon, jambon, fromage et frites maison 9,9
- * **Pain baguette au poulet crouillant** avec viande de poulet assaisonnée juteuse, jambon ibérique, laitue et sauce cesar 8,8
- * **Pain baguette de longe ibérique crouillant** au poivre vert et sauce teriyaki 8,8

PLATS PRINCIPAUX

- * **Morue façon cidre** avec rondelles d'oignon et poivrons verts frits 15,4
- * **Merlu pané** avec aioli et "padrones" 14,3
- * **Sepia aux pommes de terre et "mojo picón"** 16,5
- * **Poulpe** aux pommes de terre, "mojo picón" et kimchi 20,9
- * **Oeufs cassés**, pommes de terre et jambon ibérique 14,3
- * **Poitrine de poulet à basse température** avec riz et sauce curry OU sauce tomate 15,4
- * **Secreto ibérique à basse température** avec oignon caramélisé et "mojo picón" 15,4
- * **Côtelettes d'agneau grillées** avec poivrons et frites maison OU avec salade verte 19
- * **Côte de veau (350g)** avec poivrons et pommes de terre 19,8

DESSERTS

- * **Flan** avec glace 5
- * **Gâteau aux carottes** 5,5
- * **Tarte fromage au four** 6,5
- * **Mamia** 5
- * **Soufflé au chocolat** avec éclair 6,5
- * **Tarte fine aux pommes** avec glace 6
- * **Pain perdu caramélisé** 6,5
- * **Cheescake aux Oreo** 5,5

10% TVA INCLUS



— BOISSONS HK10 —

BIÈRES

BIÈRES ARTISANALES

- * Basqueland brewing (Imparable) 33cl 4,8
- * Mala Gissona (Red Bay) 33cl 4,5
- * Mala Gissona (Django R.) 33cl 4,5
- * Mala Gissona (Txalupa) 33cl 4,5

BIÈRES INDUSTRIELLES

- * Estrella Galicia 33cl 3
- * Estrella Galicia sans gluten 25cl 2,5
- * Alhambra 33cl 3,9
- * Corona 33cl 4
- * Mahou Tostada Dunkel 33cl 4,5
- * Mahou Tostada 0,0 33cl 4

VINS ROUGES

JOVEN RIOJA ALAVESA

- * Luis Cañas 1,9 / 12

CRianza RIOJA

- * Finca San Martín 2,2 / 12
- * Ondarre 7 Parcelas 2,4 / 14
- * Azpilicueta 2,8 / 16

RESERVA RIOJA

- * Marqués de Riscal 23

RIBERA DEL DUERO

- * Finca Engalia 2,6 / 14

EXTREMADURA

- * Habla de la Tierra (4 mois en fût) 2,8 / 16

SOMONTANO

- * 12 Lunas 16

VINS BLANCS

VERDEJO

- * Polígono 10 2,3 / 14

CHARDONNAY

- * Idrias 2,5 / 15

BLANCO RIOJA

- * Añares 1,9 / 12

ALBARIÑO

- * Pazo de Rubianes 23

GETARIAKO TXAKOLINA

- * Akarregi Txiki 2,3 / 14,4

ITALIA

- * Moscato 2 / 12,5

VINS ROSÉS

NAVARRA

- * Navascal 1,6 / 11

PORTUGAL

- * Mateus Rosé 2 / 12,5

ITALIA

- * Lambrusco 11

CIDRE D'URNIETA

- * Altuna 1,1 / 5

- * Setien 1,1 / 5

CHAMPAGNE ET CAVAS

- * Mistinguet 2,7 / 15,5

- * Mumm Cordon Rouge Brut 46

10% TVA INCLUS

