

# — 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 11,4
- \* **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 croustillant** avec du fromage "Idiazabal", tomates cerise, croûtons et sauce césar 12
- \* **De crevettes croustillantes** 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 12
- \* **Burger végétarien** avec salade, guacamole et frites maison 10 *végétarien*
- \* **Sandwich Club** avec laitue, tomate, poulet, mayonnaise, bacon, jambon, fromage et frites maison 9,9
- \* **Pain baguette au poulet croustillant** avec viande de poulet assaisonnée juteuse, jambon ibérique, laitue et sauce césar 8,8
- \* **Pain baguette de longe ibérique croustillant** 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 0,0 (Txalupa) 33cl 4,5

### BIÈRES INDUSTRIELLES

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

## VINS ROUGES

### JOVEN RIOJA ALAVESA

- \* Luis Cañas 2,1 / 12

### CRIANZA RIOJA

- \* Ondarre 7 Parcelas 2,4 / 14,2
- \* Azpilicueta 3 / 18

### RESERVA RIOJA

- \* Marqués de Riscal 26

### RIBERA DEL DUERO

- \* Finca Engalia 2,7 / 16

### EXTREMADURA

- \* Habla de la Tierra (4 mois en fût) 2,9 / 17

### SOMONTANO

- \* 12 Lunas 18

## VINS BLANCS

### ITALIA

- \* Moscato 2 / 12,5

### VERDEJO

- \* Polígono 10 2,3 / 14

### CHARDONNAY

- \* Idrias 2,5 / 15

### BLANCO RIOJA

- \* Añares 1,9 / 12

### ALBARIÑO

- \* Vionta 23

### GODELLO

- \* Acios da Raia 15

### GETARIAKO TXAKOLINA

- \* Akarregi Txiki 2,3 / 14,4

## VINS ROSÉS

### NAVARRA

- \* Navascal 1,6 / 11

### PORTUGAL

- \* Mateus Rosé 2 / 12,5

### ITALIA

- \* Lambrusco 11

## CIDRE

- \* Altuna 1,1 / 5

- \* Oyarbide 1,1 / 5

## CHAMPAGNE ET CAVAS

- \* Mistinguet 2,8 / 16

- \* Mumm Cordon Rouge Brut 49

10% TVA INCLUS

