

MENU D'ÉTÉ

Entrées :

Poivrons Padrón *végétaliens* 8,8

poivrons verts frits

Salade russe 10

fait maison avec des flocons de ventre de thon

Crevettes croustillantes 13

avec de la mayonnaise au soja

Calamars frits 13

avec mayonnaise à l'ail confit

Croquettes (6 unités) 2/12

jambon ibérique fait maison

Épaule ibérique 22

D.O. Guijuelo

Fromage Idiazabal 12

de l'élevage Adarrazaipi à Urnieta

Salade de tomates locales 17

avec du thon mariné, des piparras et des anchois

Burger de bœuf de qualité supérieure 14

avec laitue, tomate, fromage, bacon, œuf au plat et frites maison

Burger végétarien 12

avec laitue, tomate, guacamole et chips maison

De notre GRILL :

Entrées :

Asperges vertes grillées 14

avec mayonnaise à l'ail confit

Salade de ventre de thon grillé 19

avec pommes de terre et oignons confits

Haricots verts grillés 17

avec parmentier de chou-fleur et jaune d'œuf

Principal:

Poulpe 21

Avec sauce « mojo picón » et kimchi

Lotte 59

avec des haricots frits traditionnels (pour 2 personnes)

Porc ibérique DO Guijuelo 19

avec pommes de terre rôties, laitue et oignon nouveau

Côtelettes d'agneau 21

avec pommes de terre rôties, laitue et oignon nouveau

Steak Goya Sélection Premium 64

1 kg de viande rôtie sur notre grill avec laitue, oignon nouveau et frites

+ poivrons piquillos confits 7

Desserts :

Ananas grillé 7

sur crumble avec glace à la noix de coco

Fraises grillées 7

sur crumble avec glace au yaourt

Les vendredis de 19h30 à 22h30
Les samedis de 13h00 à 15h30 et de 19h30 à 22h30.
Les dimanches de 13h00 à 15h30.

Service de pain 1.5€

Tous les prix incluent la TVA à 10 %. Demandez à notre équipe la liste des allergènes.

