

# MENÚ HINCHA

Pain - Focaccia et beurre fumée  
 Poireau-calçot rôti avec sauce romesco déconstruite  
 Sobrassada bio avec rayon de miel  
 Tiradito de saumon avec carotte, mandarine et son caviar  
 Ceviche d'avocat avec crevettes et coquilles Saint-Jacques  
 ou  
 Tartare de steak de bœuf Nandu Jubany  
 Pizza Hincha a choisir\*  
 Festival de nos desserts

58€ p/p

\*Pizzas avec supplement

Le menu sera servi a la table entière

## LES PIZZAS

Notre Margarita	15€	+jambon cuit	6€	Jambon ibérique avec fromage Payoyo, artichaut et pignons	24€*
Tomate, mozzarella et Pepperoni			19€	Anchois de la Cantabrique, tomate confit, olives et câprons	21€
Tomate, straciatella, basilic et roquette			19€	Calçots rôtis, noisettes et sauce romesco déconstruite	19€
Notre Carbonara			21€	Picaña de bœuf avec fromage Bauma, macadamia et huile fumée	21€
Du jardin potager: tomate, aubergine, courgette, courge, olives et parmesan			19€	Sobrassada bio avec fromage maó, miel et scarole	19€
Six fromages: mozzarella, comté, bleu, maó, payoyo et parmesan			21€	Tartare de steak de bœuf, straciatella et roquette	29€*

## LES HUÎTRES

Huître au Naturel (1u.)	6€
Un voyage autour du monde: (6u.) Française - au natural Basque avec "pipirrana" Galicienne avec paprika et huile d'olive vierge Bretonne avec échalote et vinaigre Péruvienne avec ceviche d'avocat Japonaise avec ponzu et soja	32€

## LES SAUSAGES

Viande séchée légèrement fumée avec pain soufflé	21€
Sobrassada bio de Mallorca avec rayon de miel	19,5€
Épaule de jambon ibérique Glamuroso avec pain croustillant et tomate	28€

## LES LÉGUMES

Salade de courge grillée avec betterave, fromage feta et graines de courge grillées	16€
Poireau-calçot rôti avec sauce romesco déconstruite	12€
Fenouil grillé sur straciatella avec pesto d'herbes frais et pistaches	16€
Burrata artisanale ouverte avec anchois de la Cantabrique, noisettes et beurre grillé	19,5€
Aubergine rôtie avec avocat, miso, moutarde naturelle, sésame et yaourt	14€

## TIRADITOS ET TARTARES

"Tiradito" de bonite avec "pipirrana" de câpres	19€
"Tiradito" de saumon avec carotte, mandarine et son caviar	21€
"Tiradito" de couteau au pil-pil de tomate jaune	28,5€
Ceviche d'avocat avec crevette et coquille Saint-Jacques	24€
Tartare de saumon fumé avec œuf frit et peau de saumon croustillant	21€
Tartare de steak de jeune veau Nandu Jubany	21€
Tartare de steak de bœuf Nandu Jubany	24€

## LES CARPACCIOS

Carpaccio de picaña légèrement fumée avec macadamias frites sur pain soufflé	18€
Trio de Carpaccios : de bœuf jeune, de vieux bœuf et de wagyu avec parmesan et huile d'olive	44€

## PASTA

Macaroni de Messi	21€
Bolognaise de secreto, poêlée de grand-mère et parmesan	
Spaghetti Carbonara avec guanciale ibérique	21€
Raviolis de homard à la tomate fraîche et son propre jus	45€

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Carpaccio de Thon "Txuletón" Hincha avec wasabi naturel, tomate et avocat	59€
Tataki de thon grillé avec pipirrana sur une sauce crémeuse de potiron	24,5€

## LES VIANDES

La Burger 10	18€
"Orella d'elefant" de jeune bœuf avec grisinis	60€/kg
Entrecôte de jeune veau	60€/kg
Entrecôte de bœuf vieux Européenne	90€/kg
Entrecôte de bœuf Galicienne sélectionnée	165€/kg
Entrecôte de Wagyu de Taveret	160€/kg
Entrecôte de Wagyu Japonais	390€/kg

\* toutes les viandes seront accompagnées de sauce Béarnaise de "piparra" et frites à l'huile d'olive vierge

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Avocat grillé avec "Pico de Gallo"	7€
Flor d'oignon frite avec mayonnaise au yaourt	8€
Maïs croquant à l'écume de noix de coco, pomme, piment et "quicos"	8€
IGI 4,5% inclus Pain - Focaccia avec beurre fumée 4€	

Attention aux personnes ayant des allergies ou intolérances, consultez notre personnel pour plus d'informations s'il vous plait.  
 Les demies portions seront payées au 60%