

MENÚ HINCHA

Pain - Focaccia et beurre fumée
 Gratin d'oursin aux crevettes
 Salade de potiron grillé et de betterave
 Sobrasada Reserva Xesc Reina avec nid d'abeilles
 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

75€ p/p *Pizzas avec supplement
 Le menu sera servi a la table entière

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	34€

LES SAUSAGES

Viande séchée légèrement fumée avec pain soufflé	22€
Sobrasada Reserva Xesc reina, chaud avec focaccia et nid d'abeille	124€/kg
Épaule de jambon ibérique Glamuroso avec pain croustillant et tomate	32€

LES LÉGUMES

Salade de courge grillée avec betterave, fromage feta et graines de courge grillées	17€
Poireau-calçot rôti avec sauce romesco déconstruite	14€
Fenouil grillé sur stracciatella avec pesto d'herbes frais et pistaches	16€
Burrata artisanale ouverte avec anchois de la Cantabrique, noisettes et beurre grillée	19,5€
Aubergine rôtie avec avocat, miso, moutarde naturelle, sésame et yaourt	14€

LES PIZZAS

Notre Margarita	18€	+jambon cuit	4,5€
Tomate, mozzarella et Pepperoni	22€		
Tomate, stracciatella, basilic et roquette	22€		
Notre Carbonara	25€*		
Du jardin potager: tomate, aubergine, courgette, courge, olives et parmesan	22€		
Six fromages: mozzarella, comté, bleu, maó, payoyo et parmesan	26€*		

TIRADITOS ET TARTARES

"Tiradito" de bonite avec "pipirrana" de câpres	21€
"Tiradito" de saumon avec carotte, mandarine et son caviar	21€
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 crevettes blanches sur lit d'avocat épicé	29€
Tartare de steak de jeune veau Nandu Jubany	23€
Tartare de steak de bœuf Nandu Jubany	26€

LES CARPACCIOS

Carpaccio de picaña légèrement fumée avec macadamias frites	23€
Trio de Carpaccios : de bœuf jeune, de vieux bœuf et de wagyu avec parmesan et huile d'olive	48€
"Txuletón", carpaccio de thon à moitié mariné au wasabi naturel, tomate et avocat, à moitié flambé	59€

PASTA

Macaroni de Messi Bolognaise de secreto, poêlée de grand-mère et parmesan	23€
Spaghetti Carbonara avec guanciale ibérique	23€
Raviolis de homard Bleu à la tomate fraîche et son propre jus	49€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Sole sans travail avec hollandaise au wasabi frais et pommes de terre soufflées	49€
Turbot grillé et eau de Lourdes	98€/kg
Ventre de thon grillé avec fruits, wasabi et Teriyaki	170€/kg

LES VIANDES

Burger à l'Angus 10	24€
"Orella d'elefant" de jeune bœuf avec grisinis	75€/kg
Entrecôte de jeune veau	75€/kg
Entrecôte de bœuf vieux Européene	90€/kg
Entrecôte de bœuf Galicienne sélectionnée	165€/kg
Entrecôte de Wagyu national	210€/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

Laitue française avec salade d'oignons doux	5€
Avocat grillé avec "Pico de Gallo"	8€
Flor d'oignon frite avec mayonnaise au yaourt	8€
Maïs croquant à l'écume de noix de coco, pomme, piment et "quicos"	8€

V.A.T. 10% 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%

Jambon ibérique avec fromage Payoyo, artichaut et pignons	27€*
Anchois de la Cantabrique, tomate confit, olives et câprons	26€*
Calçots rôtis, noisettes et sauce romesco déconstruite	24€
Picaña de bœuf avec fromage Bauma, macadamia et huile fumée	26€*
Sobrasada bio avec fromage maó, miel et scarole	26€*
Tartare de steak de bœuf, stracciatella et roquette	32€*