

HINCHA TAKE AWAY

PIZZAS

Our Margarita <i>Notre Margarita</i>	18€	+york ham <i>+jambon cuit</i>	4,5€
Tomato, mozzarella and pepperoni <i>Tomate, mozzarella et Pepperoni</i>			22€
Tomato, stracciatella, basil and arugula <i>Tomate, stracciatella, basilic et roquette</i>			22€
From the orchard: tomato, eggplant, courgette, pumpkin, olives and parmesan <i>Du jardin potager: tomate, aubergine, courgette, courge, olives et parmesan</i>			22€
Six cheeses: mozzarella, comté, blue cheese, maon cheese, payoyo and parmesan <i>Six fromages: mozzarella, comté, bleu, maó, payoyo et parmesan</i>			26€
Iberian ham with Payoyo cheese, artichokes and pine nuts <i>Jambon ibérique avec fromage Payoyo, artichaut et pignons</i>			27€
Cantabrian anchovies, tomato confit, olives and capers <i>Anchois de la Cantabrique, tomate confit, olives et câprons</i>			26€
Roasted calçots, hazelnuts and deconstructed romesco <i>Calçots rôtis, noisettes et sauce romesco déconstruite</i>			24€
Beef picaña with Bauma cheese, macadamia nuts and smoked oil <i>Picaña de bœuf avec fromage Bauma, macadamia et huile fumé</i>			26€
Organic sobrassada with brick cheese, honey and endive <i>Sobrassada bio avec fromage maó, miel et scarole</i>			26€

HINCHA AT HOME HINCHA À LA MAISON

Avocado ceviche with prawn and scallop <i>Ceviche d'avocat avec crevette et coquille Saint-Jacques</i>	24€	Lightly smoked picagna carpaccio with fried macadamia nuts <i>Carpaccio de picaña légèrement fumée avec macadamias frites</i>	23€
Smoked salmon tartare with fried egg and crispy skin <i>Tartare de saumon fumé avec œuf frit et peau de saumon croustillant</i>	21€	Carpaccio of young beef from the Pyrenees <i>Carpaccio de jeune bœuf des Pyrénées</i>	21€
Burrata with special Catabrian anchovies, hazelnuts and toasted butter <i>Burrata artisanne ouverte avec anchois de la Cantabrique, noisettes et beurre grillée</i>	19,5€	Messi's ibern pork Bolognese macaroni, grandma's stir-fry and parmesan <i>Macaroni de Messi Bolognaise de secreto, poêlée de grand-mère et parmesan</i>	23€
Grilled eggplant with avocado, natural mustard, sesame and yogurt <i>Aubergine rôtie avec avocat, miso, moutarde naturelle, sésame et yaourt</i>	14€	The Burger 10 <i>Burger 10</i>	24€
		Grandma's Lotus Cookie Tiramisu <i>Biscuit Lotus de grand-mère Tiramisu</i>	18€
		Tiramisu of coffee and black truffle <i>Tiramisu au café et à la truffe noire</i>	26€
		The Surprise Ball <i>Le bal surprise</i>	24€

V.A.T. 10% included