

*Service d’apéritif et de focaccia 2,75 €/personne
(si vous ne souhaitez pas que nous vous le servions,
veuillez nous en informer avant de commencer le repas)

FR

MENU HINCHA

Salade de tomates au pesto et à la burrata
Sobrassada bio avec rayon de miel
Tartare au saumon fumé avec œuf frit et peau croustillante
Pizza Hincha a choisir*

Ballon d’Or (à emporter)	30€
Repose-couverts Hincha	9€
Couteaux (2 u.)	75€

Tataki de thon à la pipirrana
ou
Entrecôte de bœuf maturée

*Pizzas avec supplement

Festival de nos desserts

72€ p/p

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	32€

LES SAUSAGES

Viande séchée légèrement fumée avec pain soufflé	23€
Sobrassada bio de Mallorca avec rayon de miel	19,5€
Épaule de jambon ibérique Glamuroso avec pain croustillant et tomate	33€

LES LÉGUMES

Salade de courge grillée avec betterave, fromage feta et graines de courge grillées	16€
Poireau-calçot rôti avec sauce romesco déconstruite	14€
Fenouil grillé sur stracciatella avec pesto d’herbes frais et pistaches	16€
Burrata artisanne ouverte avec anchois de la Cantabrique, noisettes et beurre grillée	19,5€
Aubergine rôtie avec avocat, miso, moutarde naturelle, sésame et yaourt	17€
Salade de tomates au pesto et à la burrata	22€

TIRADITOS ET TARTARES

“Tiradito” de saumon avec carotte, mandarine et son caviar	21€
Ceviche de corvina à la manière traditionnelle péruvienne	32€
Ceviche d’avocat avec gambas et pétoncles	24€
Tartare de saumon fumé avec œuf frit et peau croustillante	22€
Tartare de thon bleu avec dés d’avoca	26€
Œufs cassés avec frites et tartare de thon	28€
Tartare de steak de jeune veau Nandu Jubany	22€
Tartare de steak de bœuf Nandu Jubany	26€

LES CARPACCIOS

Carpaccio de picaña légèrement fumée avec macadamias frites	26€
Trio de Carpaccios: de bœuf jeune, de vieux bœuf et de wagyu avec parmesan et huile d’olive	48€
Carpaccio de veau de lait au parmesan et aux pignons de pin	28€

PASTA

Macaroni de Messi Bolognaise de secreto, poêlée de grand-mère et parmesan	25€
Spaghetti Carbonara avec guanciale ibérique	25€
Spaghettis au pesto avec pistache	27€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Carpaccio de thon au wasabi naturel, tomate et avocat	42€
Tataki de thon grillé avec pipirrana sur une sauce crémeuse de potiron	29€

LES VIANDES

The Burger 10	22€
Secreto de porc ibérique avec chimichurri	25€
“Orella d’elefant” de jeune bœuf avec grisinis	75€/kg
Entrecôte de jeune veau	75€/kg
Côte de veau européen maturée	90€/kg
Entrecôte de Wagyu Japonais	390€/kg
Entrecôte de bœuf maturée	120€/kg

*toutes les viandes seront accompagnées de sauce Béarnaise de “piparra”

LES ACCOMPAGNEMENTS

Avocat grillé avec “Pico de Gallo”	12€
Flor d’oignon frite avec mayonnaise au yaourt	8€
Maïs croquant à l’écume de noix de coco, pomme, piment et “quicos”	8€
Frites à l’huile d’olive	6€
Pain - Focaccia avec beurre fumée	6€

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

LES PIZZAS

Notre Margarita	18€	+jambon cuit	3€
Tomate, mozzarella et Pepperoni			20€
Tomate, stracciatella, basilic et roquette			22€
Notre Carbonara			25€*
Du jardin potager: tomate, aubergine, courgette, courge, olives et parmesan			20€
Six fromages: mozzarella, comté, bleu, maó, payoyo et parmesan			26€*

Jambon ibérique avec fromage Payoyo, artichaut et pignons	26€*
Anchois de la Cantabrique, tomate confit, olives et câprons	26€*
Calçots rôtis, noisettes et sauce romesco déconstruite	20€
Picaña de bœuf avec fromage Bauma, macadamia et huile fumé	26€*
Sobrassada bio avec fromage maó, miel et scarole	24€*
Tartare de steak de bœuf, stracciatella et roquette	29€*
Mortadelle aux pistaches	27€

IGI 4,5% inclus