

# 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

\*Pizzas avec supplement

Pizza Hincha a choisir\*  
Festival de nos desserts

58€ 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	22€
Sobrassada bio de Mallorca avec rayon de miel	19,5€
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	16€
Poireau-calçot rôti avec sauce romesco déconstruite	12€
Fenouil grillé sur stracciatella 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	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 thon Bluefin et avocat	26€
Steak tartare de jeune veau de Nandu Jubany	22€
Steak tartare de bœuf de Nandu Jubany	24€

## LES CARPACCIOS

Carpaccio de picaña légèrement fumée avec noix de macadamia frites	18€
Trio de Carpaccios : de bœuf jeune, de vieux bœuf et de wagyu avec parmesan et huile d'olive	48€

## PASTA

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

## LES POISSON

Carpaccio de Thon "Txuletón" Hincha avec wasabi naturel, tomate et avocat	59€
Tataki de thon grillé avec pipirrana sur une sauce crémeuse de potiron	26€
La Burger 10	19€
"Orella d'elefant" de jeune bœuf avec grisinis	65€/kg
Entrecôte de jeune veau	65€/kg
Entrecôte de bœuf vieux Européene	90€/kg
Entrecôte de Wagyu de Taverdet	190€/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 plaît.

Les demies portions seront payées au 60%

## LES PIZZAS

Notre Margarita	18€	+jambon cuit	3€	Jambon ibérique avec fromage Payoyo, artichaut et pignons	24€*
Tomate, mozzarella et Pepperoni			20€	Anchois de la Cantabrique, tomate confit, olives et câprons	23€*
Tomate, stracciatella et roquette			20€	Calçots rôtis, noisettes et sauce romesco déconstruite	20€
Notre Carbonara			23€*	Picaña de bœuf avec fromage Bauma, macadamia et huile fumée	24€*
Du jardin potager: tomate, aubergine, courgette, courge, olives et parmesan			20€	Sobrassada bio avec fromage Maó, miel et scarole	23€*
Six fromages: mozzarella, comté, bleu, maó, payoyo et parmesan			23€*	Tartare de steak de bœuf, stracciatella et roquette	29€*