

Bazurto

Bienvenue chez Bazurto Tignes, la table colombienne du chef Juan Arbelaez

MENU DÉCOUVERTE. 72€

EN 10 DÉGUSTATIONS

Laissez-vous guider par nos équipes pour profiter pleinement de l'expérience Bazurto autour de nos plats signatures.

Servi pour l'ensemble de la table

MENU NIÑO. 25€ (-12 ans)

Poulet, croziflette + mini-soufflé choco

Bazurto

Welcome to Bazurto Tignes, the Colombian table by Juan Arbelaez

TASTING MENU. 72€

10 TASTINGS

Let our teams guide you to take full advantage of the Bazurto experience around our signature dishes.

Served for the whole table.

NIÑO MENU. 25€ (-12 years old)

Chicken, croziflette + chocolate soufflé



LA CUISINE DE RUE, À PARTAGER

GUACALOGICO .12€

Guacamole écologique, patacones croquants et cilantro

CHORIZO .13€

Grillé, sauce chimichurri et aji

AREPAS GRILLÉES AU SEL FUMÉ .7€

AREPAS GRILLÉES À LA TRUFFE .15€

Galettes de maïs et fromages. *Servies par 3*

CHICHARRONES .13€

Croustillant de cochon frit, salsa verte, oignons pickles et persil

TACOS CHICHARRONES .14€

Servis par 3

TACOS CEVICHE CREVETTES .19€

Servis par 3

EMPANADAS VEGGIE .12€

Servis par 4

EMPANADAS CARNE .14€

Servis par 4

PAN DE YUCA .10€

Petits pains au manioc et au fromage. *Servis par 4*

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS



STREET FOOD, TO SHARE

GUACALOGICO .12€

Organic guacamole, crunchy patacones and cilantro

CHORIZO .13€

Grilled, chimichurri sauce and aji

GRILLED AREPAS WITH SMOCKED SALT .7€

GRILLED AREPAS WITH TRUFFLE .15€

Corn cakes and cheese. *3 pieces*

CHICHARRONES .13€

Crispy fried pork, salsa verde, pickles onions and persil

TACOS CHICHARRONES .14€

3 pieces

TACOS SHRIMPS CEVICHE .19€

3 pieces

EMPANADAS VEGGIE .12€

4 pieces

EMPANADAS CARNE .14€

4 pieces

PAN DE YUCA .10€

Cassava bread and cheese. *4 pieces*

PRICE INCLUDING TAX, SERVICE INCLUDED

CEVICHEs



DAURADE .18€

Daurade, leche de tigre au lait de coco, purée de mangue, lime, cilantro, oseille

THON .19€

Thon, leche de tigre au lait de coco, gingembre, citronnelle, lime, cilantro, aji amarillo

TRUITE MARINÉE .17€

Truite, leche de tigre de betterave, radis, cilantro

CREVETTES .18€

Crevettes, leche de tigre à la betterave, lime, cilantro



PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

CEVICHEs



SEA BREAM .18€

Sea bream, leche de tigre with coconut milk, mango puree, lime, cilantro, sorrel

TUNA .19€

Tuna, leche de tigre with coconut milk, ginger, lemongrass, lime, cilantro, aji amarillo

MARINATED TROUT .17€

Trout, leche de tigre with beets, radish, cilantro

SHRIMP .18€

Shrimps, leche de tigre with beets, lime, cilantro



PRICE INCLUDING TAX, SERVICE INCLUDED



NOS VIANDES & SIDE AU CHOIX :

Kale *ou* patate douce *ou* purée de manioc *ou* risotto de maïs
Risotto de maïs aux truffes (+8€) *ou* Risotto de crozets (+3€)

VOLAILLE .32€

Sauce coco – café, kale crispy

ENTRECÔTE .34€

Pièce de bœuf, sauce cacao

À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF NORMANDE .140€

Pour 2 à 3 personnes, maturée et grillée, sauce chimichurri, aji

CÔTE DE VEAU GRILLÉE .130€

Pour 2 personnes, sauce chimichurri, aji

SUPPLÉMENT COQUIN

MONT D'OR. 18€

MONT D'OR AUX TRUFFES. 26€

NOS POISSONS & SIDE AU CHOIX :

Kale *ou* patate douce *ou* purée de manioc *ou* risotto de maïs
Risotto de maïs aux truffes (+8€) *ou* Risotto de crozets (+3€)

LOTTE MARINÉE AU PIMENT DOUX .32€

Lait de coco, cuite dans une feuille de bananier

GAMBAS FLAMBÉES AU MEZCAL .38€

Sauce chimichurri, aji

THON ROUGE .34€

Teriyaki aux agrumes, jardin de légumes

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

OUR MEATS & SIDE OF YOUR CHOICE :

Kale *or* sweet potatoes *or* cassava puree *or* corn risotto
Corn risotto with truffle (+8€) *or* crozets risotto (+3€)

CHICKEN .32€

Coconut and coffee sauce, crispy kale

ENTRECÔTE .34€

Piece of beef, cacao sauce

TO SHARE

NORMANDY BEEF RIB .140€

For 2 to 3 people, matured and grilled, chimichurri sauce, aji

GRILLED VEAL RIB .130€

For 2 people, chimichurri sauce, aji

KINKY ADD

MONT D'OR. 18€

MONT D'OR WITH TRUFFLE. 26€

OUR FISHES & SIDE OF YOUR CHOICE :

Kale *or* sweet potatoes *or* cassava puree *or* corn risotto
Corn risotto with truffle (+8€) *or* crozets risotto (+3€)

MARINATED MONKFISH WITH CHILI .32€

Coconut milk, cooked in a banana leaf

SHRIMPS .38€

Flambée with Mezcal, chimichurri sauce, aji

RED TUNA .34€

Citrus teriyaki, seasonal vegetables

PRICE INCLUDING TAX, SERVICE INCLUDED





ACCOMPAGNEMENTS



KALE .7€

Radis, granny, vinaigrette passion, amandes fumées

PATATES DOUCES .9€

Crème acidulée, oignons et persil

PURÉE DE MANIOC .9€

RISOTTO DE CROZETS .12€

Au lait de coco, zestes de citron

RISOTTO DE MAÏS .9€

Supplément truffe +8€



PRIX TTC, SERVICE COMPRIS



SIDES

KALE .7€

Radish, granny, passion vinaigrette sauce, smoked almonds

SWEET POTATOES .9€

Sour cream, onions and persil

CASSAVA PUREE .9€

CROZETS RISOTTO .12€

With coconut milk, lemon zestes

CORN RISOTTO .9€

With Truffle +8€



PRICE INCLUDING TAX, SERVICE INCLUDED



DESSERTS

COLOMBITSU .16€

Pour les gourmands

Tiramisu au rhum Hechicera et café colombien

SOUFFLÉ CHOCO .14€

Au chocolat colombien et chipotle

TROPICO PASION .14€

Sorbet maracuya, crumble paprika fumé et chocolat blanc

VACHERIN .15€

Ananas et basilic



PRIX TTC, SERVICE COMPRIS



DESSERTS

COLOMBITSU .16€

For foodies

Tiramisu with Hechicera rum and Colombian coffee

CHOCOLATE SOUFFLÉ .14€

With Colombian chocolate and chipotle

TROPICO PASION .14€

Maracuya sorbet, smoked paprika and white chocolate crumble

VACHERIN .15€

Pineapple and basil



PRICE INCLUDING TAX, SERVICE INCLUDED