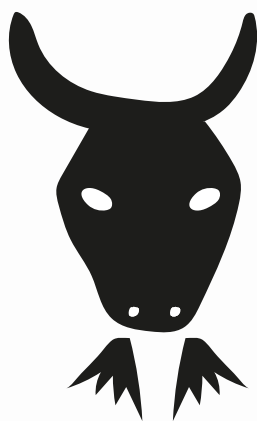


Bazurto



GRAND CARNAVAL - 72€ / personne

Laissez-vous guider par le chef Juan Arbelaez
autour d'un menu dégustation en dix temps.

Accord vins +35€ / personne

PETIT CARNAVAL - 59€ / personne

Assortiment d'entrées à partager, un plat au choix & un dessert au choix

**A partir de 8 personnes, le choix d'un menu est obligatoire.*

Bazurto



CUISINE DE RUE, À PARTAGER

COLOMBIANADAS

GUACALOGICO - 12€

Guacamole écologique, patacones croquantes & cilantro

CHORIZO natural o picante - 14€

Grillé au feu, sauce chimichurri & aji

AREPAS GRILLÉES - 10€

Sel fumé ou basilic *par 3*

Galettes de maïs et fromages cuites au feu de bois

PAN DE YUCA *par 4* - 10€

Petits pains au manioc & au fromage

CHICHARRONES - 13€

Croustillants de cochon frit, oignons pickles & cilantro

EMPANADAS VEGGIE *par 3* - 12€

EMPANADAS CARNE *par 3* - 14€

TACOS CHICHARRONES *par 3* - 14€

TACOS CEVICHE DAURADE *par 3* - 17€

Condiment Minuty

CHOU-FLEUR RÔTI - 13€

BROCOLINI RÔTI - 12€

CRUDOS

TARTARE DE THON - 24€

Mélasses de grenade, gingembre, cilantro

TIRADITO - 19€

Maigre, leche de tigre maïs, céleri, huile de cilantro

TRUITE - 18€

Leche de tigre yuzu, radis

À LA FLAMME

Un side au choix inclus

POISSON DU JOUR - 38€

Espuma de fenouil, sauce au piment d'Espelette

POULPE À LA BRAISE - 34€

Espuma de maïs, quinoa

PALERON CONFIT - 36€

Céleri, topinambour, sauce au poivre

POITRINE DE COCHON - 37€

Maïs, chocolat

SIDES - 8€

CHIPS VIOLETTES

LÉGUMES DE SAISON À LA BRAISE

PURÉE DE PATATE DOUCE

Crème acidulée & grenade

RISOTTO DE MAÏS

DESSERTS

COLOMBITZU - 14€

Tiramisu colombien au Rhum Hechicera

CHOCOLAT NOIR 75% - 12€

Sel fumé, sorbet jalapeños

CHOCOLAT BLANC - 12€

Citron, glace Tonka

