

Bazurto

COLOMBIANADAS

GUACALOGICO 12 €

Guacamole écologique, patacones croquants & 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

CEVICHE DE THON 24 €

Mélasse 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

1 side au choix inclu

POISSON DU JOUR 38 €

Espuma de fenouil, sauce au piment d'Espelette

POULPE À LA BRAISE 34 €

Crèmeux 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





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.**

*Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes
est disponible auprès de nos équipes.*