

— HK10 CAFÉTÉRIA —

PARTAGER

* **Piments de type "Padrón"** 8,80

poivrons verts frits **végétariens**

* **Salade russe** 9 

fait maison avec des flocons de poitrine de thon **végétarien**

* **Crevettes croustillantes** 11

avec de la mayonnaise au soja

* **Calmars frits** 13

avec mayonnaise à l'ail confit

* **Croquettes (6 unités)** 10

jambon ibérique fait maison

* **Pommes de terre trois sauces** 8

bravo, ali-oli et mojo picon **végétarien**

* **Épaule de porc ibérique table** 22

DE. Guijuelo

* **Tableau ibérique** 20

jambon, chorizo et saucisse D.O. Guijuelo

* **Boulettes de viande à la tomate** 13 

les fameuses boulettes de viande d'Ido

* **Poivrons farcis** 12 

poivrons farcis à la morue

* **Oeufs cassés** 15,5

avec jambon ibérique et frites

* **Fromage Idiazabal "Adarrazi"** 12

Ferme d'élevage Adarrazi Urnieta

SALADES

* **Fromage de chèvre tempéré** 14


aux fruits rouges, maïs, cerises, noix et raisins secs

* **Poulet César** 14

deux options : poulet basse température ou croustillant, avec fromage Idiazabal, tomates cerises, croûtons et sauce Cesar

* **Morue confite tempérée** 16

aux piments piquillos et oignons caramélisés

* **Salade de pâtes** 14 

avec maïs, cerises, oignon en 2 textures, fromage, jambon cuit et sauce rose

ENTRE PAIN

* **Burger de boeuf** 13,5

Burger Goya premium avec laitue, tomate, fromage, bacon, œuf au plat et frites maison

* **Burger végétarien** 12 **végétariens**

avec laitue, tomate, guacamole et frites maison

* **Club-sandwich** 11

poitrine de poulet, jambon cuit, bacon, fromage, laitue, tomate, mayonnaise et frites maison

* **Sandwich aux calamars** 10 

calamars frits, sauce kimchi et mayonnaise, entre pain croustillant

* **Baguette de rôti de bœuf** 10 

avec sauce tartare au fromage fondu et laitue julienne

NOS SPÉCIALITÉS

* **Cabillaud au four** 19,50 

sur piperrade de légumes rôtis

* **Merlu pané** 17

avec mayonnaise à l'ail et poivrons Padrón

* **Seiche à l'ail** 18

avec pommes de terre et sauce mojo picón

* **Poulet HK10** 18 

poitrine de poulet cuite à basse température sur riz sauté aux légumes de saison et sauce soja

* **Porc ibérique « abanico » DO Guijuelo** 18 

avec oignons caramélisés et poivrons Padrón

* **Côtelettes d'agneau grillées** 20

avec piquillos et pommes de terre OU avec salade verte

* **Joues de veau** 21 

mijotée à basse température avec de la crème de pomme de terre

DESSERTS

* **Flan** avec glace à la vanille 5

* **Gâteau aux carottes** 6

* **Cheesecake au four** avec coulis de fraise 6,5

* **Mamia** 5 (lait de brebis locale et caillé naturel)

* **Brownie au chocolat** et glace à la pistache 6,5 

* **Tarte fine aux pommes** et Glace à la mangue 6,5

* **Pain doré caramélisé** et glace aux noisettes 6,5

10% TVA INCLUSE



BOISSONS 10HK

BIÈRES

BIÈRES LOCALES « Pays Basque »

- * Santa Clara (Lager) 33cl 3.5
- * ESB (bière traditionnelle anglaise) 33cl 4
- * Imparable (IPA) 33cl 4.5
- * Jus en conserve (*India Pale Ale*) 44cl, 7

BIÈRES INDUSTRIELLES

- * Estrella Galicia 33cl 3
- * Estrella Galicia sans gluten 25cl 2.2
- * Alhambra 33cl 4
- * Corona 33cl 4
- * Mahou Tostada Dunkel 33cl 4.5
- * Mahou Tostada 0.0 33cl 4

ROUGE

JEUNE RIOJA ALAVESA

- * Luis Cañas 2,2 / 13

CRianza RIOJA

- * Ondarre 7 Parcelas 2,7 / 16
- * Azpilicueta 3,3 / 19

RÉSERVE DE LA RIOJA

- * Marqués de Riscal 27

RIBERA DU DUERO

- * Finca Engalia 2,9 / 17

ESTREMADURE

- * Habla La Tierra (4 mois en barrique) 2,9 / 17

BLANC

ITALIE

- * Moscato 2/12,5

VERDEJO

- * Polygone 10 2,6 / 15

CHARDONNAY

- * Idrias 2,8 / 16

RIOJA BLANCHE

- * Añares 2,10/12

ALBARIÑO

- * Vionta 23

DÉESSE

- * Actions de la voie 15

GETARIA TXAKOLINA (vin blanc local)

- * Trop petit 2,3 / 14,4

ROSE

NAVARRRE

- * Navascal 1.6 / 11

LE PORTUGAL

- * Mateus Rosé 2/12,5

ITALIE

- * Lambrusco 11

Cidre

- * Altuna 1,1 / 5

- * Oyarbide 1,1 / 5

CHAMPAGNE ET CAVAS

- * Mistinguet 2.8 / 16

- * Mumm Cordon Rouge Brut 49

10% TVA INCLUSE

