

— HK10 CAFÉTÉRIA —

PARTAGER

- * **Piments de type "Padrón"** 8,80
poivrons verts frits *végétariens*
- * **Salade russe** 10
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)** 2/12
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** 14
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** 12
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** (Sans gluten) 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

- * Service de pain 0.95
- * Charte des allergènes disponible



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

