

Bazurto

PETIT CARNAVAL - 65€ / PERSONNE

Entrées à partager + Plat au choix (Smash Burger, Maisotto, Filet de Truite ou Poulet Frit) + Desserts à partager

€65 / person - Sharing Starters + Choice of main (smash burger, maisotto, trout fillet, or fried chicken) + Sharing desserts

-

GRAND CARNAVAL - 85€ / PERSONNE

Fermez les yeux et laissez-vous guider par le chef Juan Arbelaez autour d'un généreux menu dégustation à la découverte des plats signatures de Bazurto.

€85 / person - Close your eyes and let chef Juan Arbelaez guide you through a generous tasting menu, showcasing Bazurto's signature dishes.

Accord mets & vins 3 verres +35€ / personne

Accord mets & vins 4 verres +42€ / personne

Wine pairing - 3 glasses +€35 / person or 4 glasses +€42 / person



MENUS DÉJEUNER

LUNCH MENUS

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT 36€

STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT: €36

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 42€

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT: €42

ENTRÉES - STARTERS

Houmaïs ou Empanadas veggie ou carne ou Aguachile de camarones

Houmaïs or Veggie or Meat Empanadas or Shrimp Aguachile

PLATS (avec un side au choix) - MAIN COURSES (with a side of your choice)

Smash Burger ou Maisotto ou Salade Caesar

Smash Burger or Maisotto or Caesar Salad

DESSERTS - DESSERTS

Tarte mojito ou Crème brûlée au safran

Mojito Tart or Saffron Crème Brûlée

MENU ENFANT - KIDS' MENU. 25€

Poulet - Pommes de terres tapées & dessert / Chicken - Smashed Potatoes & Dessert



À PARTAGER - TO SHARE

HOUMAÏS 14€

Houmous de maïs, chips de tortilla & bananes plantains, oignons pickles, coriandre

Corn hummus, tortilla chips & plantain bananas, pickled onions, coriander

CROQUETAS (par 4) 14€

Jambon, suero - Ham, suero (4 pcs)

CHICHARRONES 16€

Chimichurri, oignons pickles, persil

Chimichurri, pickled onions, parsley

EMPANADAS VEGGIE (par 3) 12€

Patate douce, aji amarillo, salsa verde

Sweet potato, aji amarillo, salsa verde (3 pcs)

EMPANADAS CARNE (par 3) 15€

Poulet, maïs et aji panca, salsa verde

Chicken, corn, and aji panca, salsa verde (3 pcs)

TOSTADAS CHICHARRONES 14€

Salsa verde, suero, ciboulette - Salsa verde, suero, chives

TOSTADAS DE THON 16€

Vinaigrette de soja & wasabi, sésame

Tuna, soy & wasabi vinaigrette, sesame

GAMBAS CROUSTILLANTES (par 2) 13€

Au riz soufflé, mayonnaise chipotle

Crispy Gambas - Puffed rice, chipotle mayonnaise (2 pcs)

CECINA DE LEON 17€

Pain grillé, salsa verde - Grilled bread, salsa verde

FILETS DE SARDINES MARINÉES 17€

Pain grillé, salsa verde - Marinated sardine fillet - Grilled bread, salsa verde

INCONTOURNABLES CRUDOS MUST-TRY CRUDOS

CEVICHE DE MAIGRE FUMÉ 18€

Fumé de poisson anisé, panko frit, cebette, radis

Smoked maigre ceviche - Anise-flavored smoked fish, fried panko, spring onion, radish

MOSAÏQUE DE THON 24€

Leche céleri rave, huile pimenton de la Vera, livèche, quinoa soufflé

Tuna mosaic - Celery root leche, pimenton de la Vera oil, lovage, puffed quinoa

CEVICHE CLASICO 20€

Leche del tigre, maïs cancha, maïs choclo, patate douce, coriandre - Leche del tigre, cancha corn, choclo corn, sweet potato, coriander

AGUACHILE DE CAMARONES 22€

Aguachile de tomate, ciboulette, huile infusée à la ciboulette

Tomato aguachile, chives, chive-infused oil

MONTAGNES COLOMBIENNES COLOMBIAN MOUNTAINS

FONDUE COLOMBIENNE 28€

Pickles d'oignons rouges, pommes de terre grenailles, salade verte - Colombian Fondue - Red onion pickles, baby potatoes, green salad

Flambé au Mezcal - Supplément +8€

Flambéed with Mezcal - Supplement +8€

Cecina de Leon - Supplément +12€

Cecina de Leon - Supplement +12€

BELLES PIÈCES À PARTAGER BEAUTIFUL SHARING PLATTERS

Pour 2-3 personnes, 2 sides au choix

For 2-3 people, includes 2 sides of your choice

CÔTE DE BOEUF FUMÉE AU ROMARIN 130€

Jus de veau, sel fumé - Rosemary-smoked prime rib - Veal jus, smoked salt

ÉPAULE D'AGNEAU 120€

Nécessite une heure d'attente - Romarin, ail, jus de veau

Lamb shoulder - Requires one hour of preparation - Rosemary, garlic, veal jus

COQUELET EN GRAPAUDINE 90€

Mariné au citron confit - Spatchcocked coquelet - Marinated with preserved lemon

PLATS - MAIN COURSES

1 side au choix inclus - 1 side of your choice included

THON EN CRÉPINE D'AGNEAU 37€

Purée de légumes d'hiver, vinaigrette citron & huile d'olive, sésame

Lamb-Caulfat-Wrapped Tuna - Winter vegetable purée, lemon & olive oil vinaigrette, sesame

NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF 42€

Jus de veau, sel fumé - Ribeye Steak - Veal jus, smoked salt

FILET DE TRUITE CONFITE 29€

Flambée au mezcal, tajin mix, chimichurri

Confit Trout Fillet - Flambéed with Mezcal, tajin mix, chimichurri

MAÏSOTTO 26€

Risotto de maïs - Corn risotto

SMASH BURGER BOEUF 28€

Fromage Raclette, tomates séchées, oignons confits, shiso, mayonnaise chipotle - Beef Smash Burger - Raclette cheese, sun-dried tomatoes, confit onions, shiso, chipotle mayonnaise

POULET FRIT 28€

Poudre de tomate, mayonnaise chipotle

Fried Chicken - Tomato powder, chipotle mayonnaise

SIDES

POMMES DE TERRE Pimenton de la Vera, ail 9€

Potatoes - Pimenton de la Vera, garlic

SUCRINE Huile d'olive, citron, sichuan, noisettes 9€

Sucrine Lettuce - Olive oil, lemon, Sichuan pepper, hazelnuts

CROZETS GRATINÉS Lait de coco 9€

Gratinated Crozets - Coconut milk

POTIMARRON Suero, curcuma, pistache 9€

Red Kuri Squash - Suero, turmeric, pistachio

DESSERTS

FONDANT CHOCOLAT 14€

Grué de cacao, glace vanille au chipotle

Chocolate Fondant - Cocoa nibs, chipotle vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE SAFRAN 12€

Saffron Crème Brûlée

TARTE MOJITO 13€

Menthe, rhum, citron confit, meringue, poivre à queue

Mojito Tart - Mint, rum, candied lemon, meringue, cubeb pepper

Bazurto