

Bazurto

PETIT CARNAVAL - 65€ / PERSONNE

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

€65 / person - Sharing Starters + Choice of main (smash burger, maïsotto, 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



MENU ENFANT - KIDS' MENU. 25€

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

Bazurto

À PARTAGER - TO SHARE

HOUMAÏS 14€
Houmous de maïs, chips de tortilla & bananes plantains, oignons pickles, Espelette, cerfeuil, salsa verde
Corn hummus, tortilla chips & plantain bananas, pickled onions, Espelette, chervil, salsa verde

CROQUETAS (par 4) 14€
Jambon, suero - *Ham, suero (4 pcs)*

CHICHARRONES 16€
Chimichurri, oignons pickles, persil
Chimichurri, pickled onions, parsley

TACOS VEGGIE (par 3) 12€
Au maïs brûlé, cébette, suero, salsa verde, vinaigrette wasabi
With charred corn, spring onion, suero, salsa verde, wasabi vinaigrette (3 pcs)

TACOS CARNE (par 3) 15€
Aji panca, salsa verde, suero
With aji panca, salsa verde, suero

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*

INCONTURNABLES CRUDOS MUST-TRY CRUDOS

CEVICHE DE MAIGRE FUMÉ 18€
Fumé de poisson anisé, panko frit, cebette, aneth
Smoked maigre ceviche - Anise-flavored smoked fish, fried panko, spring onion, dill

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€
Pommes de terre grenailles, salade verte - *Colombian Fondue - 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 13€/100gr
Jus de veau, sel fumé - *Rosemary-smoked Ribeye Roll - Veal jus, smoked salt*

ÉPAULE D'AGNEAU 12€/100gr
Nécessite une heure d'attente - Romarin, ail, jus de veau
Lamb shoulder - Requires one hour of preparation - Rosemary, garlic, veal jus

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

NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF 42€
Jus de veau, sel fumé - *Beef Ribeye Roll - 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, curry, pistache 9€
Red Kuri Squash - Suero, turmeric, curry, 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 AU CITRON FAÇON MOJITO 13€
Menthe, rhum, citron confit, meringue, poivre à queue
Lemon Tart Mojito Style - Mint, rum, candied lemon, meringue, cubeb pepper

