

TOPA

SUKALDERÍA

À LA NÔTRE

MENU 1

- . Guacamole Tôpa
- . Quesadillas de blé avec fromage Topa et jambon ibérique
- . Anticuchos de poulet grillé avec crème de piquillo et ail
- . Churros á l'orange et au citron vert

PRIX : 26 € TTC par personne

MENU 2

- . Guacamole Tôpa
- . Quesadillas de blé avec fromage Topa et jambon ibérique
- . Tacotalo basque "al pastor" á base de maïs et de millet
- . Anticuchos de poulet grillé avec crème de piquillo et ail
- . Churros á l'orange et au citron vert

PRIX : 29 € TTC par personne

MENU 3

- . Guacamole Tôpa
- . Artichauts frits au mole
- . Quesadillas de blé avec fromage Topa et txangurro á la donostiarra
- . Tacotalo de maïs et millet, au cabillaud frit avec poivrons
- . Rôti de travers de bœuf façon kalimotxo, chimichurri vert et pommes de terre salées
- . Churros á l'orange et au citron vert

PRIX : 35 € TTC par personne

LES BOISSONS

Choisissez vos boissons fraîches dès maintenant ou commandez-les á l'avance :

- . Bières et Micheladas
- . Vin rouge Solar Viejo D.O.Ca. Rioja
- . Vin blanc Viña 65 D.O. Rueda
- . Eau

PRIX : 10 € TVA incluse, par personne.

** Nous pouvons apporter des modifications et personnaliser votre menu. Consultez-nous ! **

ESKERRIK ASKO!

TOPA

SUKALDERÍA

TOPA Sukaldería célèbre les siècles d'histoire qui ont uni le Pays basque et l'Amérique latine. C'est le point où les deux gastronomies se rencontrent pour partager leurs produits, saveurs, recettes, histoires et coutumes, avec l'envie de profiter, de découvrir et de s'amuser. TOPA : du basque, du castillan et du guaraní, TROUVER.

La gastronomie

La cuisine de TOPA Sukaldería est une supposition née pour tenter de répondre à une seule question : Que cuisinerait un immigré basque en Amérique latine et comment s'approprierait-il les recettes de ce nouveau chez lui ?

Un processus de « basquisation » qui commence par la sélection, parmi les très nombreuses recettes latino-américaines, de plats qui correspondent le mieux à notre palais, et qui se termine par une cuisine de contact, dans laquelle les ingrédients, les saveurs et les textures se croisent, sans perdre leur identité. Des plats pensés pour le partage et une carte de cocktails conçue pour accompagner le repas, avec la prédominance des micheladas, du pisco ou de l'euskojito

Localisation et espaces

Situé dans le quartier émergent de Gros, Topa est un espace où respirer une atmosphère décontractée et informelle, dominée par une fresque colorée et joyeuse faisant référence aux icônes basque-latino-américains, un espace où la musique a une place prédominante et qui vous invite à la fête. Capacité pour 70 convives (90 cocktail).

Le prix

Menus pour groupes dès 16 personnes, à partir de 26 euros TVA incluse. Nous pouvons également préparer des menus personnalisés et des menus cocktails, et privatiser l'espace pour votre événement.

Les horaires

Lundi et mercredi : 19h00 à 22h00
Jeudi : 13h00 à 15h00 et 19h00 à 22h00
Vendredi : 13h00 à 15h00 et 19h00 à 22h30
Samedi : 13h00 à 15h30 et 19h00 à 22h30
Dimanche : 13h00 à 15h30 et 19h00 à 22h00
Fermeture le mardi

*Ouvert tous les jours en été.

Contact

Calle Aguirre Miramón 7
20002 Donostia/Saint-Sébastien
Tél. : + 34 943 569 143
info@topasukalderia.com
www.topasukalderia.com
Facebook / Instagram : @topasukalderia

Un restaurant du groupe IXO

