

BEBIDAS

Especiales Teranga

Frías sin alcohol

BISSAP

Refresco de flor de hibisco natural. Flor de hibisco, agua y azúcar. Dulce con fondo a frutos rojos.....2,50

JENGIBRE

Bebida de raíz de jengibre natural. Raíz de jengibre fresca, agua y azúcar. Picante2,50

BOUY

Batido de fruto del "Baobab", árbol sagrado Africano. Fruto del Baobab, leche de arroz, azúcar moreno y vainilla. Dulce con fondo ácido.....3,00

Calientes

INFUSION DE HIBISCO

Flor de hibisco con hierbabuena fresca.....1,50

INFUSION DE JENGIBRE

Manzanilla, regaliz, raíz de jengibre natural.....1,50

CAFE TOUBA

Café sólo ligero y especiado. Café y "Jarr" o pimienta de guinea.....1,30

Afrococktails

TERANGA

Infusión de flor de hibisco, vodka, limón, hierbabuena fresca y azúcar moreno.....2,50 - 6,00

GINGER

Bebida de jengibre natural, ginebra, limón y azúcar moreno.....2,50 - 6,00

MOJITO

Ron blanco, hierbabuena fresca, limón y azúcar.....5,00



TÉRANGA
AFRO GASTRO BAR

PINTORERIA, 55 - VITORIA-GASTEIZ

PLATOS

Tradicionales y no tanto...

1. YASSA GUINAR..... 8,00

Arroz blanco, pollo marinado en salsa de mostaza, verduras variadas y salsa de cebolla "Bu weex". (También con curry).

Arroz, pollo, cebolla, verduras variadas, **mostaza** y especias. 🌱

2. YASSA VEGETAL..... 7,50

Arroz blanco, verduras variadas y salsa de cebolla "Bu wex" (Plato Vegano).

Arroz, zanahoria, brocoli, col de bruselas, vainas... cebolla, **mostaza** y especias. 🌱

3. THIOU YAPP..... 8,00

Arroz blanco, guisado de ternera y verduras variadas con salsa de tomate concentrado "Bu xonk".

Arroz, carne de ternera, verduras, tomate y especias.

4. MAFFE..... 8,50

Arroz blanco con ternera guisada en salsa de cacahuete. (Delicioso).

Arroz, carne de ternera, pasta de **cacahuete**, tomate y especias. 🌱

5. BOULETTOU YAPP..... 6,50/6

Bolitas de carne especiada de ternera, en salsa de tomate concentrado "Bu xonk".

Carne de ternera, **trigo**, tomate concentrado, cebolla y especias. 🌱

6. GREEN BOULETTOU..... 7,50/6

Bolitas de verduras y hortalizas con salsa de cebolla "Bu weex". (Plato Vegano).

Verduras variadas, **trigo**, cebolla, **mostaza** y especias. 🌱 🌱

7. THIOU BOULETTOU YAPP..... 8,50

Arroz blanco, bolitas de carne especiada de ternera (3) y salsa de tomate concentrado "Bu xonk".

Arroz, carne de ternera, **trigo**, cebolla, tomate y especias. 🌱

8. THIOU GREEN BOULETTOU..... 8,50

Arroz blanco, bolitas de verduras y hortalizas (3) con salsa de cebolla "Bu weex". (Plato Vegano).

Arroz, verduras y hortalizas variadas, **trigo**, cebolla, **mostaza** y especias. 🌱 🌱

BOKATAS

Nuestros bokatas son especiales porque están rellenos de alimentos guisados, despacio, y con mucho amor. El bocadillo típico de Senegal es el "Pain Boulette", pan relleno de bolas de carne. Nosotros le llamamos "Boulette Yapp". También lo hacemos en versión vegana, el "Green Boulette". Todos llevan salsa y son calentitos.

9. BOULETTE YAPP 6,80

Bolitas especiadas de ternera con salsa de cebolla y tomate concentrado "Bu xonk".

Carne de ternera, cebolla, tomate, **trigo** y especias. 🌱

10. GREEN BOULETTE 6,80

Bolitas fritas de verduras y hortalizas con salsa de cebolla "Bu weex". Un plato vegano entre pan y pan. (Pidelo con un toque de Curry).

Verduras variadas, cebolla, **mostaza**, **trigo** y especias. 🌱 🌱

11. GUINAR MARINADO 5,80

Asado de pollo marinado con salsa de cebolla. extra jugoso. También con un toque de curry.

Carne de pollo, cebolla, **mostaza**, **huevo duro** y especias. 🌱 🌱

12. YAPP..... 5,90

Guisado de Ternera con salsa Bu xonk de tomate concentrado.

Carne de ternera, tomate, cebolla y especias.

13. VEGETAL 4,60

Verduritas al vapor, aguacate fresco y salsa "Bu weex" de cebolla. (Plato vegano). ¡Un bocata vegetal templado!

Verduras variadas, aguacate, cebolla, **mostaza** y especias. 🌱

POSTRES

CREMA DE GOUY 3,00

Crema del fruto del árbol sagrado Baobab. Cremita elaborada con la pulpa del fruto del Baobab.

Fruto de baobab, leche de arroz, azúcar y vainilla.

TRUFAS HELADAS 7,60

Surtido de trufas artesanas heladas, de sabores exóticos. Seis explosivas trufitas de seis diferentes sabores, juega a adivinar cuál te comes.

Pide la carta de trufas para conocer los ingredientes.



EDARIAK

Terangako berezitasunak

Hotzak eta alkoholik gabekoak

BISSAPA

Hibiskoaren lorearen freskagarria. Hibiskoaren lorea, ura eta azukrea. Goxoa eta fruitu gorrien zapore-ondokoa..... 2,50

JENGIBREA

Jengibre sustrai naturalaren edaria. Jengibre sustrai freskoa, ura eta azukrea. Edari mina..... 2,50

BOUYA

Baobab Afrikako arbola sakratuaren fruituaren irabiakia. Baobabeko fruitua, arroz-esnea, azukre beltza eta banilla. Goxoa eta zapore ondoko garratza..... 2,50

Beroak

HIBISKO INFUSIOA

Hibiskoaren lorea mendafin freskoarekin 1,50

JENGIBRE INFUSIOA

Kamamila, erregaliza, jengibre sustrai naturala 1,50

TOUBA KAFEA

Kafe huts arina eta espeziatua. Kafea eta "Jarr" edo Gineako piperbeltza..... 1,30

Afrokotelak

TERANGA

Hibisko lorearen infusioa, vodka, limoia, mendafin freskoa eta azukre beltza2,50 - 6,00

GINGERRA

*Jengibre naturalaren edaria, gina, limoia eta azukre beltza ...
.....2,50 - 6,00*

MOJITOA

Ron zuria, mendafin freskoa, limoia eta azukre beltza 5,00



T É R A N G A

AFRO GASTRO TABERNA

Pintore kalea 55 Vitoria-Gasteiz

PLATERAK

Tradizionalak eta ez hain tradizionalak..

1. YASSA GUINAR..... 8,00

Arroz zuria, ziape-saltsan marinatutako oilaskoa, askotariko barazkiak eta "Bu weex" kipula-saltsa. (Baduzu curryaz eskatzea).

Arroza, oilaskoa, kipula, askotariko barazkiak, **ziapea** eta espeziak. 🍌

2. YASSA BEGETALA..... 7,50

Arroz zuria, askotariko barazkiak eta "Bu weex" kipula-saltsa. (Plater beganoa).

Arroza, azenarioa, brokolia, bruselaza, lekak... tipula, **ziapea** eta espeziak. 🍌

3. THIOU YAPP..... 8,00

Arroz zuria, txahal gisatua eta askotariko barazkiak "Bu xonk" tomate-saltsa kontzentratuarekin.

Arroza, txahalkia, barazkiak, tomatea eta espeziak.

4. MAFFE..... 8,50

Arroz zuria eta kakahuete-saltsan gisatutako txahalkia. (Gozo-gozoa).

Arroza, txahalkia, **kakahuete**-pasta, tomatea eta espeziak. 🍌

5. BOULETTOU YAPP..... 6,50/6

Espeziatutako haragi bolatxoak "Bu xonk" tomate-saltsa kontzentratuan.

Txahalkia, **garia**, tomate kontzentratua, tipula eta espeziak. 🍌

6. GREEN BOULETTOU..... 7,50/6

Barazki eta ortuari bolatxoak "Bu weex" tipula-saltsarekin. (Plater beganoa).

Askotariko barazki eta ortuariak, **garia**, tipula, **ziapea** eta espeziak. 🍌 🍌

7. THIOU BOULETTOU YAPP..... 8,50

Arroz zuria, espeziatutako txahal bolatxoak (3) eta "Bu xonk" tomate-saltsa kontzentratua.

Arroza, txahalkia, **garia**, tipula, tomatea eta espeziak. 🍌

8. THIOU GREEN BOULETTOU..... 8,50

Arroz zuria, barazki eta ortuari bolatxoak (3) eta "Bu weex" tipula-saltsa (plater beganoa)

Arroza, askotariko barazki eta ortuariak, **garia**, kipula, **ziapea** eta espeziak 🍌 🍌

BOKATAK

Gure bokatak bereziak dira mantso-mantso eta maitasun handiz gisatutako janaria daramatelako. Senegalgo bokata tipikoa "Pain Boulette" da, haragi-bola bete ogia, alegia. Guk "Boulette Yapp" deitzen diogu. Horren bertsio beganoa ere eskaintzen dugu, "Green Boulette", hain zuzen ere. Guztiek saltsa daramate eta bero-bero zerbitzatzen ditugu.

9. BOULETTE YAPP 6,80

Espeziatutako txahal bolatxoak, tipula-saltsa eta "Bu xonk" tomate kontzentratua.

Txahalkia, tipula, tomatea, **garia** eta espeziak. 🍌

10. GREEN BOULETTE 6,80

Barazki eta ortuari bolatxo frijituak eta "Bu weex" tipula-saltsa. Plater beganoa ogi-artean. (Eskatu curry ukitu batekin).

Askotariko barazkiak, kipula, **ziapea**, **garia** eta espeziak. 🍌 🍌

11. GUINAR MARINATUA..... 5,80

Oilasko marinatua eta errea, tipula-saltsa, xamur-xamurra. Era berean, curry ukitu bat eska dezakezu.

Oilaskokia, tipula, **ziapea**, **arrautza** egosia eta espeziak. 🍌 🍌

12. YAPP..... 5,90

Txahal gisatua, "Bu xonk" tomate-saltsa kontzentratua.

Txahalkia, tomatea, tipula eta espeziak.

13. BEGETALA..... 4,60

Barazkiak lurrunetan egosiak, aguakate freskoa eta "Bu weex" tipula-saltsa (plater beganoa). Bokata begetal epela!

Askotariko barazkiak, aguakate, tipula, **ziapea** eta espeziak. 🍌

POSTREAK

GOUY KREMA 4,50

Baobab arbola sakratuaren fruituaren krema. Gouy-mamiarekin egindako krematxoa.

Baobakeko fruitua, arroz-esnea, azukrea eta bainila.

TRUFA IZOZTUAK..... 7,60

Etxean egindako eta zapore exotikoko trufa izoztuak. Sei trufa apartak, sei zapore. Ezetz asmatu zein jan duzun!

