

Menú semanal
01 – 05 julio
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Falsa vieira con alga wakame

Entrante

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito y aguacate y vinagreta de tomate

Tartar de salmón marinado con mayonesa de lima, encurtidos y vinagreta thai

Gazpacho de aguacate y palmito , crujiente de jamón y cebolla encurtida

Guiso de setas y edamame con emulsión de celery y huevo a baja temperatura

Burrata con vinagreta de encurtidos , tomate seco y caviar de tomate.

Plato principal

Pescado del día con emulsión de lombarda y vinagreta de piparras

Albóndigas en salsa de curry amarillo con cremoso de patata y aceite rojo

Secreto a la plancha con emulsión de zanahoria y jugo reducido

Berenjena asada, mole mexicano y salsa de yogurt ácido

Arroz cremoso de remolacha, verduritas de temporada y frutos secos

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble

Pannacota de frutas de temporada con crumble

Café al gusto con brownie

Los platos indicados pueden tener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.



24,00 € (IVA incluido)
Incluye agua y copa de vino del año
Servicio de pan 1,50€
Consulte nuestra
carta de vinos en el código QR

Asteko menua
Uztailak 1 – 5
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Vieira faltsua wakame algarekin

Lehenengo platera

Tomate-entsalada ebakita, hegaluze- eta ahuakate-tartarearekin eta tomate-ozpinarekin
Marinatutako izokin-tartarra lima-maionesarekin, ozpinetakoekin eta thai ozpin-olioarekin
Aguakate eta palmondo-gazpatxoa, urdaiazpiko-kurruskaria eta tipula ozpineztatua
Perretxiko gisatua eta edamamea celery
emultsioarekin eta tenperatura baxuko arrautzarekin
Burrata ozpinetako ozpin-olioarekin, tomate lehorrarekin eta tomate-kabiarrarekin.

Plater nagusia

Eguneko arraina aza gorrizko emultsioarekin eta piparrazko ozpin-olioarekin
Haragi-bolak curry horiaren saltsan, patatazko krematsuekin eta olio gorriarekin
Sekretua plantxan, azenario-emultsioarekin eta zuku murriztuarekin
Berenjena errea, mole mexikarra eta jogurt azidozko saltsa
Erremolatxa-arroz krematsua, garaiko barazkiak eta fruitu lehorrak

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin
Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin
Sasoiko fruten pannakota crumblearekin
Kafea gustura brownierekin

Adierazitako platerak alergenoen
aztarnak izan ditzakete
Alergenoei buruzko informazioa
beharrez gero gure zerbitzari
galdetu mesedez



24,00 € (BEZ a barne)
Ura eta urteko arko kopa barne
Ogi zerbitzua 1,50€
Kontsultatu gure
ardo-karta QR kodean

Weekly menu
01 – 05 July
LUNCH SERVICE



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

False scallop with wakame seaweed

Starters

Sliced tomato salad with tuna and avocado tartare and tomato vinaigrette

Marinated salmon tartar with lime mayonnaise, pickles and thai vinaigrette

Avocado and heart of palm gazpacho with crispy ham and pickled onions

Mushroom and edamame stew with celery and egg emulsion at low temperature

Burrata with pickled vinaigrette, sundried tomato and tomato caviar

Main course

Fish of the day with red cabbage emulsion and red pepper vinaigrette

Meatballs in yellow curry sauce with creamy potatoes and red oil

Grilled pork shoulder with carrot emulsion and reduced juices Roasted aubergine,

Mexican mole and sour yoghurt sauce

Creamy rice with beetroot, seasonal vegetables and nuts

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yoghurt with red fruit coulis and crumble

Seasonal fruit panna cotta with crumble

Coffee with brownie

*The indicated dishes may
have traces of allergens.*

*People who suffer from
allergies or intolerances,
please inform our service
staff*

24,00 € (IVA incluido)

Water and wine glass of the year included

Bread Service 1,50€

Consult our wine list in the QR code





Menu hebdomadaire
01 – 05 juillet
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Fausse coquille Saint-Jacques aux algues wakame

Entrées

Salade de tomates en tranches avec tartare de thon et d'avocat et vinaigrette à la tomate

Tartare de saumon mariné avec mayonnaise au citron vert, cornichons
et vinaigrette thaïlandaise

Gazpacho d'avocat et de cœur de palmier avec jambon croustillant et oignons marinés

Ragoût de champignons et d'edamame avec céleri et émulsion d'œufs à basse température

Burrata avec vinaigrette au vinaigre, tomates séchées et caviar de tomates.

Plat principal

Poisson du jour avec émulsion de chou rouge et vinaigrette au poivre rouge

Boulettes de viande au curry jaune avec pommes de terre crémeuses et huile rouge

Épaule de porc grillée avec émulsion de carottes et jus réduit

Aubergine rôtie, mole mexicain et sauce au yaourt acidulé

Riz crémeux à la betterave, aux légumes de saison et aux noix

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yaourt au coulis de fruits rouges et crumble

Panna cotta aux fruits de saison avec crumble

Café avec brownie

Les plats indiqués sont
susceptibles de contenir
des traces d'allergènes.

En cas d'allergie ou d'
intolérance alimentaire,
veuillez le communiquer
à notre personnel de services

24,00 € (TVA incluse)

Eau et verre de vin de l'année inclus

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR

