

Menú semanal
10 – 14 Marzo
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Falsa vieira a la naranja con emulsión de lombarda y sésamo tostado

Entrante

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

Alubias pinta de Araba con sus sacramentos y berza

Alcachofas a la plancha con emulsión de zanahoria y tomate cassé

Crema thai de castañas y puerro

Hummus de garbanzos y cúrcuma con crudités y pan carasau

Plato principal

Pescado del día, emulsión de coliflor y vinagreta de piparras

Taco de bacalao con crema de sepia y pisto de vegetales

Contramuslo de pollo macerado con packchoi

Cachopo de ternera con jamón y queso gouda con pimientos asados

Arroz cremoso de calamar y gambón con salsa americana

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Compota de manzana y pera con pasitas y helado

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
Martxoak 10 - 14
EGUERDIKO ZERBITZUA

El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Vieira faltsua laranjarekin, lonbarda-emultsioarekin eta sesamo txigortuarekin

Lehenengo platera

Tomate-entsalada, hegaluze eta ahukate-tartarrarekin eta tomate ozpin-olioarekin

Arabako babarrun pintoa bere sakramentuekin eta azarekin

Orburuak plantxan azenario-emultsioarekin eta cassé tomatearekin

Gaztaina- eta porru-thai krema

Garbantzu eta kurkuma-hummusa barazki erdi gordinekin eta carasau ogiarekin

Plater nagusia

Eguneko arraina, azalore-emultsioa eta piperren ozpin-olioa

Bakailoa sepia kremarekin eta barazki pistoarekin

Oilasko izterra packchoiarekin beratua

Urdaiazpiko eta Gouda gaztaren txahal katxopoa piper erreekin

Txibia eta ganboi arroz krematsua

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Sagar eta udare konpota mahaspasekin eta izozkiarekin

Kafea gustura brownierekin

24,00 € (BEZ a barne)

Ura eta urteko arko kopa barne

Ogi zerbitzua 1,50€

Kontsultatu gure

ardo-karta QR kodean

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





Weekly menu
March 10 - 14
LUNCH SERVICE

El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Orange mock scallop with red cabbage emulsion and toasted sesame seeds

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Araba pinta beans with its sacraments and cabbage

Grilled artichokes with carrot and cassé tomato emulsion

Chestnut and leek thai cream soup

Chickpea and turmeric hummus with crudités and carasau bread

Main course

Fish of the day, cauliflower emulsion and "piparras" green peppers vinaigrette

Codfish taco with cuttlefish cream and vegetable ratatouille

Marinated chicken breast with packchoi

Veal cachopo with ham and gouda cheese with roasted peppers

Creamy squid and prawn rice with american sauce

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Apple and pear compote with raisins and ice cream

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
Mars 10 - 14
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Noix de Saint-Jacques à l'orange, émulsion de chou rouge et graines de sésame grillées

Entrées

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

Haricots Araba pinta avec leurs sacrements et du chou

Artichauts grillés à l'émulsion de carottes et de tomates cassées

Soupe thaïlandaise à la crème de châtaignes et de poireaux

Houmous de pois chiches et curcuma avec crudités et pain carasau

Plat principal

Poisson du jour, émulsion de chou-fleur et vinaigrette aux piparras

Taco de morue à la crème de seiche et ratatouille de légumes

Poitrine de poulet marinée au packchoi

Cachopo de veau au jambon et au gouda avec des poivrons grillés

Riz crémeux aux calamars et crevettes avec sauce américaine

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Compote de pommes et de poires avec raisins secs et glace

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

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR