

Menú semanal
13 – 17 Enero
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Gamba gabardina y cremoso de patata

Entrante

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

Babaganoush, queso feta, pan carasau y sésamo tostado

Porrusalda con ravioli de cigala y aceite rojo

Guiso de alubias con sus sacramentos, berza y piparras

Aguacate a la plancha relleno de salpicón de bonito, emulsión de remolacha y frutos secos

Plato principal

Pescado del día con emulsión de coliflor y vinagreta de piparras

Presa de cerdo con emulsión de zanahoria y jugo reducido

Txipi plancha, hummus de garbanzos con cúrcuma y aceite verde

Filetes de celery a la plancha a la meunier

Arroz cremoso de setas de temporada

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Peras al vino y 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
Urtarrilak 13 - 17
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Gabardina-ganba eta patata-ganba krematsua

Lehenengo platera

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

Babaganoush, feta gazta, carasau ogia eta sesamo txigortua

Lurrunetan egindako orburuak, casse tomatezko ozpin-olioarekin

Indaba gisatua bere sakramentuekin, aza eta piparrekina

Aguakatea plantxan, hegaluze-salpikoiz, erremolatxa-emultsioz eta fruitu lehorrez vetea

Plater nagusia

Eguneko arraina azalore-emultsioarekin eta piperren ozpin-olioarekin

Txerri-presa, azenario-emultsioarekin eta zuku murriztuarekin

Txipia plantxan, garbantzu-hummusa kurkumarekin eta olio berdearekin

Celery xerrak plantxan meunier erara

Sasoiko perretxikoz egindako arroz krematsua

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Udareak ardotan eta crumble

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
January 13 - 17
LUNCH SERVICE**



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Covered shrimp and creamy mashed potato

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Babaganoush, feta cheese, carasau bread and toasted sesame seeds

Porrusalda with crayfish ravioli and red oil

Bean stew with its sacraments, cabbage and peppers

Grilled avocado stuffed with tuna salpicon, beet emulsion and dried fruits and nuts

Main course

Fish of the day with cauliflower emulsion and green pepper vinaigrette

Pork with carrot emulsion and reduced gravy

Grilled calamari, chickpeas hummus with turmeric and green oil

Grilled celery fillets with meunier sauce

Creamy rice with seasonal mushrooms

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Pears in wine and crumble

Coffee with brownie

24,00 € (IVA incluido)

Water and wine glass of the year included

Bread Service 1,50€

Consult our wine list in the QR code

*The indicated dishes may
have traces of allergens.
People who suffer from
allergies or intolerances,
please inform our service
staff*





Menu hebdomadaire
Janvier 13 - 17
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Crevettes de gabardine et soupe crémeuse de pommes de terre

Entrées

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

Babaganoush, feta, pain carasau et graines de sésame grillées

Porrusalda aux raviolis de langoustine et à l'huile rouge

Ragoût de haricots avec ses sacrements, chou et piparras (poivrons vert)

Avocat grillé farci au salpicon de thon, émulsion de betterave, fruits secs et noix

Plat principal

Poisson du jour avec émulsion de chou-fleur et vinaigrette de piparras

Porc avec émulsion de carottes et jus réduit

Calamars grillés, houmous de pois chiches au curcuma et à l'huile verte

Filets de céleri grillés à la meunière

Riz crémeux aux champignons de saison

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Poires au vin et crumble

Café avec brownie

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

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

