

**Menú semanal**  
**16 - 20 Diciembre**  
**SERVICIO MEDIODÍA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Aperitivo**

Pintxo de txistorra

### **Entrante**

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

Alubias pintas de Álava con berza y sus sacramentos

Alcachofas en tempura, romescu y emulsión de remolacha

Pastel de pescado y puerros con salsa americana y mahonesa chipotle

Hummus de garbanzos con cúrcuma, crudités y sésamo tostado

### **Plato principal**

Pescado del día con emulsión de coliflor y vinagreta de piparras

Txipi salteado con emulsión de boniato, edamame y tinta de sepia

Taco de carrillera de ternera, emulsión de zanahoria y jugo

Berenjena crunchy con crema de celery y pesto rojo

Arroz cremoso de coliflor, calabaza y espinacas con lascas de parmesano

### **Postre**

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Tataki de melón infusionada en maracuyá

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**  
**Abenduak 16 - 20**  
**EGUERDIKO ZERBITZUA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitiboa***

Txistorra pintxoa

### **Lehenengo platera**

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

Arabako babarrun pintoak azarekin eta bere sakramentuekin

Alkatxofak tenpuran, romescu eta erremolatxa-emultsioa

Arrain eta porruak pastela amerikar saltsarekin eta chipotle maionesarekin

Garbantzu-hummusa kurkumarekin, cruditesarekin eta sesamo txigortuarekin

### **Plater nagusia**

Eguneko arraina aza gorrizko emultsioarekin eta piparrazko ozpin-olioarekin

Txipi salteatua boniato-emultsioarekin, edamamearekin eta txibia-tintarekin

Txahal-masailaren takoa, azenario- eta zuku-emultsioa

Crunchy berenjena, celery kremarekin eta pesto gorriarekin

Azalore, kalabaza- eta espinaka-arroz krematsua, parmesano-laskekin

### **Postrea**

Etzeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Meloi infusionatuzko tatakia marakuian

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**  
**December 16 - 20**  
**LUNCH SERVICE**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitif***

Pintxo of txistorra

### **Starters**

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Pinto beans from Álava with cabbage and its sacraments

Artichokes in tempura, romescu and beet emulsion

Fish and leek pudding with american sauce and chipotle mayonnaise

Chickpea hummus with turmeric, crudités and toasted sesame seeds

### **Main course**

Fish of the day with cauliflower emulsion and piparra vinaigrette

Sautéed squid with sweet potato emulsion, edamame and cuttlefish ink

Veal cheeks, carrot emulsion and gravy

Crunchy eggplant with celery cream and red pesto

Creamy rice with cauliflower, pumpkin and spinach with parmesan slices

### **Dessert**

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Tataki of melon infused in passion fruit

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**  
**Decembre 16 – 20**  
**SERVICE DÉJEUNER**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Apéritif***

Pintxo de txistorra

### **Entrées**

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

Haricots pintes d'Alava avec du chou et ses sacrements

Artichauts en tempura, romescu et émulsion de betterave

Tarte au poisson et aux poireaux avec sauce américaine et mayonnaise au chipotle

Houmous de pois chiches au curcuma, crudités et graines de sésame grillées

### **Plat principal**

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

Calmar sauté avec émulsion de patate douce, edamame et encre de seiche

Joues de veau, émulsion et jus de carotte

Aubergine croquante à la crème de céleri et pesto rouge

Riz crémeux au chou-fleur, potiron et épinards avec des tranches de parmesan

### **Dessert**

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tatakí de melon infusé au fruit de la passion

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

