

Menú semanal
17 – 21 Febrero
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Falsa vieira a la naranja con alga wakame 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

Raviolis de txangurro con salsa arrabiata

Crema de celery con huevo a baja temperatura y aceite verde

Hummus de garbanzos y cúrcuma con crudités

Plato principal

Pescado del día, emulsión de coliflor y vinagreta de piparras

Taco de bacalao, sanfaina, emulsión de piquillo y botones de tinta de sepia

Albondigas al curry amarillo

Berenjena crunchy con pesto rojo y pimientos de Gernika

Arroz cremoso de lombarda con verduritas

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Compota de invierno con helado 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
Otsailak 17 - 21
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Vieira faltsua laranjarekin, wakame alga eta sesamo txigortua

Lehenengo platera

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

Arabako babarrun pintoa bere sakramentuekin eta azarekin

Txangurru-ravioliak arrabiata saltsarekin

Celery krema, tenperatura baxuko arrautzarekin eta olio berdearekin

Garbantzu-hummusa eta kurkuma cruditesarekin

Plater nagusia

Eguneko arraina, azalore-emultsioa eta piperren ozpin-olioarekin

Bakailao-takoa, sanfaina, pikillo emultsioa eta txokoko tinta-botoiak

Haragi-bolak curry horiarekin

Crunchy berenjena pesto gorriarekin eta Gernikako piperrekin

Aza gorrizko arroz krematsua barazkiekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Neguko konpota izozki eta crumblearekin

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
February 17 - 21
LUNCH SERVICE



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Fake orange scallop with wakame seaweed and toasted sesame seeds

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Araba pinta beans with its sacraments and cabbage

Crab ravioli with arrabiata sauce

Celery cream with low-temperature egg and green oil

Chickpea and turmeric hummus with crudités

Main course

Fish of the day, cauliflower emulsion and green pepper vinaigrette

Cod taco, sanfaina, piquillo pepper emulsion and cuttlefish ink buttons

Meatballs in yellow curry

Eggplant crunchy with red pesto and Gernika peppers

Creamy red cabbage rice with vegetables

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Winter compote with ice cream 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
Février 17 - 21
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Coquille Saint-Jacques à l'orange, algues wakame 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

Raviolis au crabe avec sauce arrabiata

Crème de céleri avec œuf à basse température et huile verte

Houmous aux pois chiches et au curcuma avec crudités

Plat principal

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

Taco de morue, sanfaina, émulsion de piquillos et boutons d'encre de seiche

Boulettes de viande au curry jaune

Aubergines croustillantes au pesto rouge et aux poivrons de Gernika

Riz crémeux au chou rouge avec légumes

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Compote d'hiver avec glace 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

