

Menú semanal
18 – 22 Noviembre
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Hojaldre de txistorra

Entrante

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

Alubias pintas de Álava con berza y sus sacramentos

Pisto de verduras con huevo a baja temperatura

Porrusalda ligeramente picante con puerro crujiente

Rigatone a la carbonara

Plato principal

Pescado del día con crema de coliflor y vinagreta de piparras

Carrillera de ternera con emulsión de zanahoria y salsa de curry amarillo

Taco de panceta, verdura al wok y huevo roto

Arroz emulsionado con lombarda y setas

Berenjena crujiente con romesco y brotes

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Tataki de melón infundonado con maracujá

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
Azaroak 18 - 22
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Txistorra hostorea

Lehenengo platera

Tomate-entsalada, hegaluze eta ahuakate-tartarrarekin eta tomate ozpin-olioarekin
Arabako babarrun pintoak azarekin eta bere sakramentuekin
Barazki-pistoa arrautzarekin tenperatura baxuan
Porrusalda pikante samarra porru kurruskariarekin
Rigatone carbonara saltsarekin

Plater nagusia

Eguneko arraina azalore-kremarekin eta piparrazko ozpin-olioarekin
Txahal-masaila azenario-emultsioarekin eta curry-saltsa horiarekin
Hirugihar-takoa, wokean egindako barazkiak eta arrautza hautsia
Arroz emultsionatua aza gorriarekin eta perretxikoekin
Berenjena kurruskaria romescu eta kimuekin

Postrea

Etzeko gazta-tarta izozkiarekin
Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin
Melo infusioatuzko tatakia marakuiarekin
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
November 18 - 22
LUNCH SERVICE



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Txistorra puff pastry

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Pinto beans from Álava with cabbage and its sacraments

Vegetable ratatouille with egg at low temperature

Slightly spicy porrusalda with crunchy leeks

Rigatone with carbonara sauce

Main course

Fish of the day with cauliflower cream and green pepper "piparras" vinaigrette

Beef cheeks with carrot emulsion and yellow curry sauce

Taco of bacon, wok vegetables and broken egg

Emulsified rice with red cabbage and mushrooms

Crispy eggplant with romescu and sprouts

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Tataki of melon infused with 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
Novembre 18 - 22
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Pâtisserie 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

Ratatouille de légumes à l'œuf basse température

Porrusalda légèrement épicée avec poireaux croustillants

Rigatone à la carbonara

Plat principal

Poisson du jour à la crème de chou-fleur et vinaigrette de poivrons rouges

Joue de veau avec émulsion de carottes et sauce au curry jaune

Taco de bacon, légumes du wok et œuf cassé

Riz émulsionné au chou rouge et aux champignons

Aubergine croustillante au romesco et aux pousses

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tataki 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

