

Menú semanal
22- 26 julio
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Brioche de salpicón de bonito

Entrante

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

Gazpacho de remolacha escalibada con encurtidos

Ensaladilla rusa con gambas y mahonesa de chipotle

Marmitako de bonito con un ligero picante

Hummus de piquillos, totopos fritos y pimientos de Gernika

Plato principal

Pescado del día con puerro poché y vinagreta de piparras

Taco de bonito con hummus de garbanzos , cúrcuma y vegetales escabechados

Contramuslo de pollo con patata al tenedor y salsa de miel y limón

Tagliata de calabacín a las finas hierbas con burrata y pesto rojo

Arroz cremoso de boletus y setas de temporada

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble

Sorbete de limón con coulis de mango 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
Uztailak 22 – 26
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Hegaluze salpikoia

Lehenengo platera

Tomate-entsalada ebakita, hegaluze- eta ahuakate-tartarearekin eta tomate-ozpinarekin

Erremolatxa-gazpatxoak ozpinetakoekin

Entsaladilla errusiarra ganba eta txipotle-maionesarekin

Hegaluze-marmitakoa pikante arin batekin

Pikillo hummusa, totopo frijituak eta Gernikako piperrak

Plater nagusia

Eguneko arraina porru potxearekin eta piparrazko ozpin-olioarekin

Hegaluze-takoa garbantzu-hummusarekin, kurkumarekin eta eskabetxatutako barazkiekin

Oilasko-izterra patata eta ezti eta limoi-saltsarekin

Kalabazin-tagliata belar finetan, burratorekin eta pesto gorriarekin

Boletus-arroz krematsua eta sasoiko perretxikoak

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Limoi-sorbetea mango-coulisarekin 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
22 – 26 July
LUNCH SERVICE

El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Brioche of tuna salpicon

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Gazpacho of roasted beetroot with pickles

Russian salad with prawns and chipotle mayonnaise

Marmitako of tuna with a lightly spicy sauce

Hummus with piquillo peppers, fried tortilla chips and Gernika peppers

Main course

Fish of the day with poached leek and piparras vinaigrette

Tuna taco with chickpea hummus, turmeric and pickled vegetables

Chicken breast with potato and honey and lemon sauce

Courgette tagliata with fine herbs with burrata and red pesto

Creamy rice with boletus and seasonal mushrooms

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yoghurt with red fruit coulis and crumble

Lemon sorbet with mango coulis 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
22 – 26 juillet
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Brioche au salpicon de thon

Entrées

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

Gaspacho de betteraves grillées aux cornichons

Salade russe aux crevettes et mayonnaise au chipotle

Marmitako de thon avec une sauce légèrement épicée

Houmous aux poivrons piquillos, chips de tortilla frites et poivrons Gernika .

Plat principal

Poisson du jour avec poireaux pochés et vinaigrette aux piparras

Taco de thon avec houmous de pois chiches, curcuma et légumes marinés

Blanc de poulet avec pommes de terre et sauce au miel et au citron

Tagliata de courgettes aux fines herbes avec burrata et pesto rouge

Riz crémeux aux cèpes et champignons de saison

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yaourt au coulis de fruits rouges et crumble

Sorbet au citron, coulis de mangue 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

