

Menú semanal  
28-31 Octubre  
SERVICIO MEDIODÍA



## El menú de hoy

Today's Menu

### *Aperitivo*

Tosta de salpicón de bonito con piparras

### Entrante

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

Alubia pinta de Álava con berza y sus sacramentos

Pisto de verduras con huevo a baja temperatura

Garbanzos a la marinera con calamar y mejillón

Rigatone a la putanesca con queso parmesano

### Plato principal

Pescado del día con emulsión de coliflor y vinagreta de piparras

Taco de cochinita pibil, pico de gallo y mahonesa de chipotle

Vieira a la plancha con emulsión de zanahoria y crema de sepia

Berenjena asada con mole y yogur ácido

Arroz cremoso de lombarda con verduritas

### Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Tatakí de melón infusionada en maracuyá con 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  
Urriak 28 - 31  
EGUERDIKO ZERBITZUA



# El menú de hoy

Today's Menu

## Aperitiboa

Hegaluze-salpikoi tosta piperrekin

## Lehenengo platera

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

Arabako babarrun pintoa azarekin eta bere sakramentuekin

Barazki-pistoa arrautzarekin tenperatura baxuan

Garbantzuak marinela erara, txibiarekin eta muskuiluekin

Rigatonea putaneska moduan saltsa gazta parmesanoarekin

## Plater nagusia

Eguneko arraina azalore emultsioarekin eta piparrazko ozpin-olioarekin

Kotxinita pibil takoa, entsalada mexikarra eta txipotle maionesa

Bieira plantxan, azenario-emultsioarekin eta sepia-saltsa

Berenjena errea molearekin eta jogurt azidoarekin

Aza gorri-arroz krematsua azalorekin

## Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Meloi-tatakia, marakuia infusionatua, 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 zerbitzariei  
galdetu mesedez



Weekly menu  
28 – 31 october  
LUNCH SERVICE



## El menú de hoy

Today's Menu

### Aperitif

Toast of tuna "salpicon" with piparras (green peppers)

### Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Pinto beans from Alava with cabbage and its sacraments

Vegetable ratatouille with low temperature egg

Chickpeas with squid and mussels in marinera sauce

Rigatone puttanesca style with parmesan cheese

### Main course

Fish of the day with cauliflower emulsion and green pepper vinaigrette

Cochinita pibil taco, pico de gallo and chipotle mayo

Grilled scallops with carrot emulsion and cuttlefish ink

Roasted eggplant with moles and acid yogurt

Creamy lombardy rice with vegetables

### Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Tataki melon infused in passion fruit with 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  
28 – 31 octobre  
SERVICE DÉJEUNER

## El menú de hoy

Today's Menu

### *Apéritif*

Toast de thon salpicón avec piparras (poivrons)

### Entrées

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

Haricots pinto Álava au chou et ses sacrements

Ratatouille de légumes à l'œuf basse température

Rigatone puttanesca au parmesan

### Plat principal

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

Taco de « cochinita pibil », salade mexicaine et mayonnaise au chipotle

Noix de Saint-Jacques grillées avec émulsion de carottes et crème de seiche

Aubergine rôtie au mole et au yaourt sec

Riz crémeux au chou rouge avec légumes

### Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yaourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tataki de melon infusé au fruti de la passion avec 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

