

**Menú semanal**  
**29 JULIO 02 AGOSTO**  
**SERVICIO MEDIODÍA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitivo***

Sandía macerada a la plancha con alga wakame y sésamo

### **Entrante**

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito y aguacate y vinagreta de tomate  
Remolacha escalibada con crema de yogurt ácido , cítricos, frutos secos y queso feta  
Salteado de boletus y setas de temporada con emulsión de edamame y huevo a baja  
temperatura

Pastel de pescado con salsa rosa

Alubias pochas con mejillones en salsa verde

### **Plato principal**

Pescado del día con emulsión de lombarda ,vinagreta de piparras  
Tataki de bonito macerado con salsa Thai de naranja y cebolla encurtida  
Carrillera de ternera con emulsión de zanahoria y jugo reducido  
Cous cous con cordero chilindrón y menta  
Arroz cremoso de verduritas y lascas de parmesano

### **Postre**

Tarta de queso casera con helado

Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble

Sorbete de mandarina 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 29 Abuztuak 2**  
**EGUERDIKO ZERBITZUA**

## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitiboa***

Sandia beratua plantxan wakame algarekin eta sesamoarekin

### **Lehenengo platera**

Tomate-entsalada, hegaluze eta ahuakate-tartarrarekin eta tomate-ozpin-olioarekin  
Erremolatxa eskalibatua jogurt kremarekin, zitrikoekin, fruitu lehorrekin eta feta gaztarekin

Boletus eta sasoiko perretxikoen salteatua edamame emultsioarekin eta arrautza  
tenperatu baxuan egina

Arrain-pastela saltsa arrosarekin

Babarrun potxak muskuiluekin saltsa berdean

### **Plater nagusia**

Eguneko arraina aza gorritzko emultsioarekin, piparrazko ozpin-olioarekin  
Beratutako hegaluze-tatakia laranja eta tipula ozpindutuzko Thai saltsarekin

Txahal-masaila azenario-emultsioarekin eta zuku murriztuarekin

Cous cousa arkume txilindron eta mendarekin

Barazki-arroz krematsua eta parmesano-lauzak

### **Postrea**

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Mandarina-sorbetea mango-coulisarekin eta crumblearekin

Kafea gustura brownierekin

24,00 € (BEZ a barne)

Ura eta urteko arko kopa barne

Ogi zerbitzua 1,50€

Konsultatu gure  
ardo-karta QR kodean

Adierazitako platerak alergenoen  
aztarnak izan ditzakete  
Alergenoei buruzko informazioa  
beharrez gero gure zerbitzari  
galdetu mesedez



**Weekly menu**  
**29 th july – 2nd august**  
**LUNCH SERVICE**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitif***

Grilled marinated watermelon with wakame seaweed and sesame seeds

### **Starters**

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Roasted beetroot with sour yoghurt cream, citrus fruits, dried fruits and feta cheese

Sautéed boletus and seasonal mushrooms with edamame and egg emulsion at low temperature

Fish pie with pink sauce

Pocha beans with mussels in green sauce

### **Main course**

Fish of the day with red cabbage emulsion and red pepper vinaigrette

Marinated tuna tataki with orange Thai sauce and pickled onions

Veal cheeks with carrot emulsion and reduced juices

Cous cous with lamb chilindron and mint

Creamy rice with vegetables and parmesan flakes

### **Dessert**

Homemade cheesecake with ice cream

Yoghurt with red fruit coulis and crumble

Mandarin sorbet with mango coulis and crumble

Coffee with brownie

*The indicated dishes may have traces of allergens. People who suffer from allergies or intolerances, please inform our service staff*

24,00 € (IVA incluido)



Water and wine glass of the year included

Bread Service 1,50€

Consult our wine list in the QR code



**Menu hebdomadaire**  
**29 Juillet – 2 Août**  
**SERVICE DÉJEUNER**

## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Apéritif***

Pastèque marinée grillée avec des algues wakame et des graines de sésame

### **Entrées**

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

Betteraves rôties à la crème de yaourt acidulée, aux agrumes, aux noix et à la feta

Cèpes et champignons de saison sautés avec edamame émulsion et d'œufs à basse température

Tourte de poisson à la sauce rose

Haricots pochés avec moules en sauce

### **Plat principal**

Poisson du jour avec émulsion de chou rouge et vinaigrette au poivre rouge

Tataki de thon mariné à la sauce thaïlandaise à l'orange et aux oignons marinés

Joues de veau avec émulsion de carottes et jus réduit

Cous cous avec chilindron d'agneau et menthe

Riz crémeux aux légumes et flocons de parmesan

### **Dessert**

Gâteau au fromage maison avec glace

Yaourt au coulis de fruits rouges et crumble

Sorbet à la mandarine avec 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

