

**Menú semanal**  
**02- 5 Diciembre**  
**SERVICIO MEDIODÍA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitivo***

Pimientos del Padrón fritos

### **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

Alcachofa con curry amarillo y frutos secos

Canelones gratinados rellenos de espinacas, queso feta, aceituna y tomate seco

Festival de verduras con paleta ibérica

### **Plato principal**

Pescado del día con emulsión de edamame y vinagreta de piparras

Calamar patagónico a la plancha con emulsión de coliflor y refrito de ajos, guindilla y cebollino

Presa de cerdo al horno con puré de zanahoria y su jugo

Cachopo de berenjena con jamón cocido , queso emmental y pimientos asados

Arroz jugoso con lombarda, calabaza , brócoli , queso parmesano y edamame

### **Postre**

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Macedonia de invierno infusionada a la menta

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**  
**Abenduak 2 – 5**  
**EGUERDIKO ZERBITZUA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitiboa***

Padroiko piper frijituak

### **Lehenengo platera**

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

Arabako babarrun pintoak azarekin eta bere sakramentuekin

Alkatxofa curry horiarekin eta fruitu lehorrekin

Espinakaz, feta gaztaz, olibaz eta tomate lehorrez betetako kaneloi gainerreak

Barazki jaialdia paleta iberikoarekin

### **Plater nagusia**

Eguneko arraina edamamezko emultsioarekin eta piparrazko ozpin-olioarekin

Txipiroi patagonikoa plantxan azalore-  
emultsioarekin eta baratxuri, pipermin eta tipulin frijituarekin

Txerri-presa labean azenario-purearekin eta bere zukuarekin

Berenjena-cachopoa urdaiazpiko egosiarekin, emmental gaztarekin eta piper erreekin

Arroz zukutsua aza gorriarekin, kalabazarekin, brokoliarekin, Parmako gaztarekin eta edamama  
mearekin

### **Postrea**

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Neguko mazedonia infusionatua mentarekin

Kafea gustura brownierekin

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



24,00 € (BEZ a barne)  
Ura eta urteko arko kopa barne  
Ogi zerbitzua 1,50€  
Kontsultatu gure  
ardo-karta QR kodean

**Weekly menu  
December 2 – 5  
LUNCH SERVICE**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitif***

Fried padron peppers

### **Starters**

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Pinto beans from Álava with cabbage and its sacraments

Artichoke with yellow curry and nuts

Cannelloni au gratin stuffed with spinach, feta cheese, olives and dried tomatoes

Vegetable festival with Iberian shoulder

### **Main course**

Fish of the day with edamame emulsion and piparra vinaigrette

Grilled Patagonian squid with cauliflower emulsion and refried garlic, chilli and chives

Baked pork with carrot purée and its juices

Aubergine cachopo with cooked ham, emmental cheese and roasted peppers

Juicy rice with red cabbage, pumpkin, broccoli, parmesan and edamame

### **Dessert**

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Mint-infused Winter Macedony

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**  
**Decembre 2 – 5**  
**SERVICE DÉJEUNER**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### *Apéritif*

Poivrons de Padron frits

### **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

Artichauts au curry jaune et aux noix

Cannelloni au gratin farcis d'épinards, de feta, d'olives et de tomates séchées

Festival de légumes à l'épaule ibérique

### **Plat principal**

Poisson du jour avec émulsion d'edamame et vinaigrette de piparra

Calmar de Patagonie grillé avec émulsion de chou-fleur et ail frit, piment et ciboulette

Porc au four avec purée de carottes et son jus

Aubergine cachopo avec jambon cuit, emmental et poivrons grillés

Riz juteux au chou rouge, au potiron, au brocoli, au parmesan et aux edamames

### **Dessert**

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Macédoine d'hiver infusée à la menthe

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

