

Menú semanal
30 Septiembre – 4 Octubre
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Brioche de guacamole y queso feta

Entrante

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

Burrata con vinagreta de encurtidos, emulsión de remolacha y caviar de tomate

Gazpacho de aguacate y palmito con manzana encurtida

Pastel de verduras de temporada, salsa tártara y mix de brotes

Pochas guisadas con espinacas

Plato principal

Pescado del día con emulsión de coliflor y vinagreta de tomate

Calamares a la plancha con hummus de cúrcuma

Albóndigas de ternera guisadas, crema de queso, tomate de la mamma, sésamo y jamón

Milanesa de berenjena crunchy con emulsión de celery y cebolla encurtida

Arroz cremoso de setas de temporada con queso parmesano

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble

Sorbete de frambuesa con coulis de mango

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
Irailak 30 – Urriak 4
EGUERDIKO ZERBITZUA

El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Guakamolezko eta feta gaztazko briochea

Lehenengo platera

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

Burrata ozpinetako ozpin-olioarekin, erremolatxa-emultsioa eta tomate-kabiarra

Aguakate- eta palmondo-gazpatxoaz ozpinetako sagarrarekin

Sasoiko barazki-pastela, saltsa tartariarra eta kimu-nahasketa

Potxa gisatuak espinakekin

Plater nagusia

Eguneko arraina azalore-emultsioarekin eta tomate-ozpin-ozpinarekin

Txibiak plantxan, kurkuma hummusarekin

Txahal-albondiga gisatuak, gazta-krema, mamma-tomatea, sesamoa eta urdaiazpikoa

Crunchy berenjena-milanesa celery emultsioarekin eta ozpinetako tipularekin

Sasoiko perretxikodun arroz krematsua gazta pamesanoarekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Mugurdi-sorbetea mango-coulisarekin

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 zerbitzari
galdetu mesedez



Weekly menu
30 September – 4 october
LUNCH SERVICE



Brioche with guacamole and feta cheese

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Burrata with pickled vinaigrette, beetroot emulsion and tomato caviar

Avocado and hearts of palm gazpacho with pickled apple

Seasonal vegetable pie with tartar sauce and mixed sprouts

Pocha beans stewed with spinach

Main course

Fish of the day with cauliflower emulsion and tomato vinaigrette

Grilled squid with turmeric hummus

Stewed veal meatballs, cream cheese, tomato de la mamma, sesame and ham

Crunchy aubergine Milanese with celery and pickled onion emulsion

Creamy seasonal mushroom rice with parmesan cheese

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yoghurt with red fruit coulis and crumble

Raspberry sorbet with mango coulis

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
30 Septembre – 4 octobre
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Brioche au guacamole et à la feta

Entrées

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

Burrata avec vinaigrette au vinaigre, émulsion de betterave et caviar de tomate

Gazpacho d'avocat et de cœurs de palmier avec pomme marinée

Tarte aux légumes de saison avec sauce tartare et pousses mélangées

Haricots Pocha mijotés avec des épinards

Plat principal

Poisson du jour avec émulsion de chou-fleur et vinaigrette à la tomate

Calamars grillés avec houmous au curcuma

Boulettes de veau à l'étouffée, fromage frais, tomate de la mamma, sésame et jambon

Milanaise d'aubergine croustillante avec émulsion de céleri et d'oignons marinés

Riz crémeux aux champignons de saison avec du parmesan

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yaourt au coulis de fruits rouges et crumble

Sorbet à la framboise et coulis de mangue

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

