

Menú semanal
7 – 11 Octubre
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Ensaladilla rusa con totopo

Entrante

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

Vainas salteadas con refrito , puré de celery y aceite rojo

Crema de boniato con huevo a baja temperatura y lascas de paleta ibérica

Remolacha escalibada con salsa tzatziki , gajos de naranja y frutos secos

Guiso de garbanzos con verduritas al curry

Plato principal

Pescado del día con emulsión de lombarda y vinagreta de piparras

Bacalao confitado con pisto de verduras emulsión de piquillos y salsa de sepia

Taco de carrillera de ternera con emulsión de zanahoria y jugo reducido

Berenjena asada con mole y yogurt acido al cilantro

Arroz cremoso de lombarda con coliflor y lascas de parmesano

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble

Tataki de sandia macerada en mango 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 7 - 11
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Entsaladilla errusiarra totopoarekin

Lehenengo platera

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

Leka salteatuak frijituekin, celery purearekin eta olio gorriarekin

Batata-krema, tenperatura baxuko arrautzarekin eta paleta iberikoko lauzekin

Erremolatxa eskalibatua tzatziki saltsarekin, laranja-zatiekin eta fruitu lehorrekin

Garbantzu-gisatua barazkitxoekin curryarekin

Plater nagusia

Eguneko arraina aza gorrizko emultsioarekin eta piparrazko ozpin-olioarekin

Bakailo konfitatua barazki-pistoarekin, pikillo-emultsioa eta sepia-saltsa

Txahal-masailaren takoa, azenario-emultsioarekin eta zuku murriztuarekin

Berenjena errea molearekin eta jogurt azidoa martorrarekin

Lonbardiar arroz krematsua azalore eta parmesano-laskekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Sandia-tatakia, mangon beratua, 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
7 – 11 october
LUNCH SERVICE**



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Russian salad with totopo

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Sautéed pods with refried beans, celery puree and red oil

Sweet potato cream with low temperature egg and Iberian ham

Roasted beetroot with tzatziki sauce, orange segments and dried fruits and nuts

Chickpea stew with curry vegetables

Main course

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

Cod confit with vegetable ratatouille, red pepper emulsion and cuttlefish sauce

Taco of veal cheeks with carrot emulsion and reduced juices

Roasted aubergine with mole and coriander sour yoghurt

Creamy red cabbage rice with cauliflower and parmesan flakes

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yoghurt with red fruit coulis and crumble

Watermelon tataki marinated in mango 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
7 - 11 octobre
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Salade russe au totopo

Entrées

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

Cosses sautées avec haricots frits, purée de céleri et huile rouge

Crème de patates douces avec œuf à basse température et jambon ibérique

Betterave rôtie avec sauce tzatziki, quartiers d'orange, fruits secs et noix

Ragoût de pois chiches avec légumes au curry

Plat principal

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

Morue confite avec ratatouille de légumes, émulsion de poivrons rouges et sauce aux seiches

Taco de joues de veau avec émulsion de carottes et jus réduit

Aubergine rôtie au mole et au yaourt acidulé à la coriandre

Riz crémeux au chou rouge avec chou-fleur et flocons de parmesan

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yaourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tataki de pastèque marinée à la mangue 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

