Menú Fin de Semana y Festivos

*Ensalada de pimientos asados, aguacate y tomate rosa de Tudela con centros de bonito

Ensalada de langostinos, alcachofa frita y kewpie mayo

Ensalada de viruta de pulpo con patata y vinagreta de pimentón d'Espelette

Ensalada de coulant de quesos, higos y crujiente de bacón con chutney de cebolla al vino (Supl. 2.20€)

Ensalada de bogavante, cremoso de aguacate, fruta escarchada, vinagreta de frambuesa y salsa tártara (Supl.3,90€)

Pochas de Sangüesa con almejas

Fideua de marisco con alioli de ajo negro

Arroz negro con calamares y alioli

Gambón a la plancha con sal cristal (6 uní)

Revuelto de hongos con polvo de parmesano

Flor de alcachofa confitada a la plancha con lascas de jamón

Suprema de vieira con langostinos gratinada

Jamon puro ibérico 100gr (Supl. 11,50€)

Pata de pulpo a la brasa con pure de patata y pimentón de la Vera (Supl. 5,10€)

~

Lomo de merluza a la Donostiarra

Kokotxas de bacalao en salsa verde con almejas

Taco de rodaballo salvaje a la brasa

Sepia a la plancha con ajo, perejil y salsa ponzu

Ventresca de atún a la parrilla con ensalada de alga wakame y soja (Supl. 4,20€)

Hamburguesa vegana de alcachofa a la parrilla con salsa romesco y chips de verduras

Milhojas de buey y queso tronchón con frutos secos y polvo de pistacho

Carrillera de cerdo guisadas al vino tinto con puré de boniato

Entrecot de vaca a la parrilla con guarnición

Canelón de buey y carrillera, con salsa hosin y duxelle de boletus

Manitas de cerdo deshuesadas a la plancha con escalope de foie fresco y compota de manzana

Lingote de gorrin confitado, con parmatier de patata y compota de manzana

Jarrete de cordero asado a baja temperatura con ensalada de cuscús de verduras y chips de boniato

Estofado de rabo de toro a la cordobesa

Solomillo de ternera de Navarra con salsa roquefort

Txuleta de vaca (500gr) a la parrilla con guarnición

Txuleton de vaca vieja extra (1Kg) a la parrilla con guarnición (Supl. 14,80€)

~

Tiramisú casero con licor de café / Goxua casera / Café irlandés solido

Basque cheese cake con frutos rojos / Canutillos de crema o nata con chocolate

Mousse de mascarpone con fresas maceradas y crumble / Coulant de chocolate con crema inglesa

Helado de cuajada quemada /Torrija caramelizada con helado /Cuajada de leche de vaca Bizkaia Esenea

30,90€ IVA Incluido

El menú incluye agua, pan (1), vino crianza y sidra (media botella por persona, de uno de ellos para consumir en el restaurante).

El menú NO se puede compartir

No se acepta pago fraccionado en mesas de mas de 4 comensales

* Estos platos se pueden adaptar para celiacos.

Medio Menú: Primer plato + bebida +pan y postre 21€

Medio menú: Segundo plato + bebida + pan y postre 22,90€