

Para antes del menú

Emplatado de jamón ibérico ...19.00 €

Foie mi cuit con frutos rojos...20.00 €

(3-5) Croquetas de jamon.12.00 €

(2) Pulpo al pimentón de la vera 22,00 €

(2-3) Calamares...12,50 €

Menua

lehenengoa...Primero...

(7-11) Ensalada de bonito, piquillos, cebolleta y vinagreta de guindilla

(3) Alubía tolosana a la cazuela con sus sacramentos

(2-3-4-5-7) Hojaldre de mousse de pescado con mayonesa de espárragos y gamba

(3-4-5) Alcachofas con parmentier trufada y virutas de jamon

(2-3) Arroz negro con calamares salsa de su tínta y alí olí

Bigarrena...Segundos....

- (3) Costíllar de ternera a la parrilla con pímientos de padron y salsa tximitxurri
- (2-3-7) Sepía en dos Texturas a la plancha sobre cama de puntalette y americana

(3-11) Carríllera de iberico con crema de patata y salsa de sus jugos

(2-3-5-7) Merluza a la plancha con crema de hongos y langostíno

(3) Solomillo de vacuno con patata dado y Padrón (supl. 9,50€)

Postreak.....Postres....

- (3-5) Tarta casera de queso
 - (5) Mousse de limon
- (3-5) Torrija caramelizada
- (3-5) Flan de la casa con nata
 - (5) Mamía de ulzama

Pan y bebida (agua, tínto, blanco, rosado, sídra) café

Precío por comensal 29,80 euros

























