

Copa de Champán **G.H.Mumm (Cordon Rouge)** Brut 6,50 €

carta

26,50 € + 10% IVA · Incluye entrante, principal y postre, pan artesano y bebida (agua mineral, vino tinto Tres Ducados D.O. Rioja o vino blanco Viña 65 D.O. Rueda)

entrantes

Raviolis de nabo blanco, rellenos con guiso de pollo y espinacas, en salsa carbonara

Sopa de pescado y marisco, merluza, gamba y mejillón

Ensalada de lechugas, terrina de txangurro y crema de cebolleta

Arroz de begihaundi, ajetes, trigueros e idiazabal

Verduras salteadas y cocidas con caldo de garbanzos

principales

Bacalao al ajoarriero con langostinos

Merluza, puré de tubérculos ligeramente picante y jugo acidulado de champiñones

Rabo de vaca guisado y deshuesado con quinoa y jugo de pimiento morrón

Albóndigas de cerdo ibérico en salsa de hongos y berenjena

Cordero asado y deshuesado con pure de calabaza y naranja

Vieiras con raviolis de setas en su jugo (6 € suplemento)

Medio bogavante asado, fideuá crujiente de hongos y emulsión de marisco (7,50 € suplemento)

Solomillo de ternera, pure de patata, caseína de ajos y salsa de mostaza (6,5 € suplemento)

postres

Torrija empapada en yemas de huevo y nata, caramelizada en sartén con helado

Pera asada, helado de hibisco y polvo de avellanas

Praliné de almendras, helado de limón y gelatina de miel

Bizcocho caliente de chocolate negro con helado de vainilla

Mamía caramelizada con jugo de manzana reineta

menú degustación

36,50 € + 10% IVA (servido para mesa completa) · Incluye: pan artesano y bebida (agua mineral, vino tinto Tres Ducados D.O. Rioja o vino blanco Viña 65 D.O. Rueda)

Cóctel

Ensalada de lechugas, terrina de txangurro y crema de cebolleta

Arroz de begihaundi, ajetes, trigueros e idiazabal

Merluza, pure de tuberculos ligeramente picante y jugo acidulado de champiñones

Cordero asado y deshuesado, con pure de calabaza y naranja

Torrija empapada en yemas de huevo y nata, caramelizada en sartén con helado

Disponible maridaje de vinos - Precio por persona 14€ + 10% IVA

comida express: plato principal + postre (a elegir de la carta)

19,50 € + 10% IVA · Incluye: pan artesano y bebida (agua y copa de vino).

* Algunas opciones llevan suplemento. Disponible mediodía.

Disponemos de menú infantil y adaptamos nuestros platos para vegetarianos, alérgicos y celíacos