

SOOK Menú

SUGERENCIAS FUERA DEL MENÚ

JAMON IBERICO.....	18,50€
CECINA DE LEON, VIRUTAS DE PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA.....	10,00€
LOMO IBERICO	11,00€
CROQUETAS DE BACALAO Y JAMON (12 UNIDADES)	9,00€
ANCHOAS DE SANTOÑA AL ACEITE DE OLIVA (6 UNIDADES)	12,00€
ENSALADA CESAR CON TEJA DE PARMESANO, ANCHOAS Y LASCAS DE VENTRESCA.....	10,00€
TEMPURA DEL TIEMPO CON CREMA DE QUESO TRUFADA.....	10,00€
RAPE ASADO SOBRE CEBOLLETAS TIERNAS ACOMPAÑADO DE VERDURAS DE TEMPORADA Y VINAGRETA DE SOJA.....	17,50€
SOLOMILLO A LA PARRILLA CON PIMIENTOS ASADOS Y JUGO PERIGEUX.....	24,50€
QUESO IDIAZABAL CON NUECES Y MEMBRILLO.....	6,00€
TARTA FINA DE HOJALDRE Y MANZANA CON CHANTILLY ENVEJECIDO Y HELADO DE MIEL Y ROMERO.....	6,00€
PRIMER PLATO DE MENU.....	10,00€
PLATO PRINCIPAL DE MENU.....	15,00€
POSTRE DEL MENU.....	6,00€
RACION DE PAN.....	1,00€

ENTRANTES

- ✓ LAMINAS DE SALMON AHUMADO EN ENSALADA, PISTO DE VERDURAS, MEZCLUM DE LECHUGAS Y EMULSION DE TOMATE
- ✓ RISOTTO DE PASTA FRESCA CON HONGOS A LA CREMA
- ✓ HUEVO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON CALDO DE CHAMPIÑONES, MIGAS DE PAN Y JAMON IBERICO
- ✓ CREMA DE CALABAZA DULCE CON IDIAZABAL AHUMADO

PRINCIPALES

- ✓ CHIPIRONES ASADOS, SALTEADO DE VERDURAS Y TRAZOS DE SU TINTA
- ✓ DORADA AL HORNO, SUAVE MANTEQUILLA DE ALCAPARRAS ACOMPAÑADA DE PATATAS Y GAJOS DE TOMATE
- ✓ CARRILLERAS DE CERDO GUISADAS EN SU JUGO, CON ESTOFADO DE HINOJO Y ACEITUNA NEGRA
- ✓ BITOQUES CON SALTEADO DE ORECCHIETTE, BERZA Y PIÑONES

POSTRES

- ✓ CREMA CUAJADA DE CAFÉ, BOMBON DE CHOCO Y ARENAS DE CACAO
- ✓ ESPUMA DE CHOCOLATE, HELADO DE BAILEYS Y GRANIZADO DE WHISKY
- ✓ TARTA FRIA DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS
- ✓ PERAS COCINADAS EN UN CALDO ESPECIADO Y CREMA HELADA CASERA

22 € (10% I.V.A. incluido) DE LUNES A VIERNES MEDIODIA
(EXCEPTO FESTIVOS)

EL MENU: UN ENTRANTE, UN PRINCIPAL Y UN POSTRE CON
AGUA Y VINO DE LA CASA

30 € (10% I.V.A. incluido) VIERNES NOCHE, SÁBADOS, DOMINGOS,
VISPERAS DE FESTIVO NOCHE Y FESTIVOS

EL MENU: APERITIVO, UN ENTRANTE, UN PRINCIPAL Y UN
POSTRE VINO CRIANZA Y CAFE