

SOOK. BY

Raúl Cabrera

ELEGID LO QUE QUERAIS DENTRO DE NUESTRAS OPCIONES

MENÚ DEGUSTACIÓN MEAT O FISH, CON AGUA Y VINO DE LA CASA POR 25,00€ IVA INCLUIDO

MENÚ SOOK, 1 ENTRADA + 1 PRINCIPAL + 1 POSTRE, CON AGUA, Y VINO DE LA CASA POR 20,00€ IVA INCLUIDO

SI LO QUE PREFERÍS ES COMER UN SOLO PLATO:

ENTRADA: 7 € IVA INCLUIDO

PRINCIPAL: 12€ IVA INCLUIDO

POSTRE: 6 € IVA INCLUIDO

(BEBIDAS APARTE)

PICOTEO

<input checked="" type="checkbox"/> Jamón ibérico	18,50€
<input checked="" type="checkbox"/> Cecina de León con virutas de parmesano y aceite de oliva	10,00€
<input checked="" type="checkbox"/> Lomo ibérico de bellota	11,00€
<input checked="" type="checkbox"/> Morcón Ibérico	5,00€
Foie gras de pato con cremoso de manzana	12,00€
<input checked="" type="checkbox"/> Gamba blanca a la plancha	21,00€
Croquetas Caseras de jamón y bacalao	6,75€

"SOOK MEAT"

MENÚ COMPLETO POR PERSONA

Ensalada César a mi manera

✕ Esencia de champiñones con patatas rotas, huevo a baja temperatura y carpaccio de cocido vasco

✕ Pato con endivias, cítricos y miel

Torrija caramelizada a la antigua con helado de caramelo

Agua y vino de la casa

25,00€ (IVA incluido)

"SOOK FISH"

MENÚ COMPLETO POR PERSONA

Sopa de pescados y mariscos elaborada de manera tradicional

Pasta de calamar con mejillones a la marinera

Txitxarro deshuesado, relleno, cocinado al vapor y servido con salsa de espinacas

Brownie casero de chocolate con helado de plátano y de caramelo

Agua y vino de la casa

25,00€ (IVA incluido)

**¡ELEGID LO QUE QUERÁIS, "LO QUE MÁS OS APETEZCA",
CONFECCIONANDO VUESTRO MENÚ A PLACER, COMBINANDO UNA
ENTRADA, UN PRINCIPAL Y UN POSTRE CON AGUA Y VINO DE LA CASA
POR 20,00€ (I.V.A INCLUIDO) Y DISFRUTAD!**

ENTRANTES

Ensalada César a mi manera

Tempura de verduras del tiempo con Crema de queso Idiazabal

⊗ Esencia de champiñones con patatas rotas, huevo a baja temperatura y Carpaccio de cocido Vasco

⊗ Crema de alubia pinta con crepineta de berza y morcilla

⊗ Vainas con tomate casero y jamón ibérico

Pasta de Calamar con mejillones a la marinera

Sopa de pescados y mariscos elaborada de manera tradicional

⊗ Arroz cremoso de hongos y parmesano al aceite de oliva

PRINCIPALES

Almejas abiertas con refrito ó a la plancha ó en salsa

⊗ Bacalao a la riojana elaborado de manera tradicional

Txitxarro deshuesado, relleno, cocinado al vapor y servido con salsa de espinacas

⊗ Lubina al horno con refrito de ajo y guindilla

Merluza en salsa verde con almejas **(Suplemento al menú de 4,00€)**

Raviolis rellenos de cordero y manitas de cerdo con Crema trufada de mascarpone

⊗ Callos y morros elaborados de manera tradicional

⊗ Pato con endivias, cítricos y miel

⊗ Solomillo de ibérico asado en plancha con salsa de hongos trufados

⊗ Solomillo de añejo asado al tocino de Jabugo, puré especial de patata y reducción de su jugo. **(Suplemento al menú de 8,00€)**

POSTRES

Torrija caramelizada a la antigua con helado de caramelo

Tarta fina de hojaldre y manzana con chantilly envejecido, helado limón y romero

Goxua hecho en casa

 Frutas con gelatina de naranja y helado de cáscara de limón

Cheese cake "Ciudad de Vitoria"

 Flan casero de yema y vainilla con chantilly de limón

Brownie casero de chocolate con helado de plátano y de caramelo

Queso Idiazábal con nueces y membrillo (Suplemento al menú de 2,50€)

20 € (10% I.V.A. incluido)

"La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio"

PLATOS DE LA CARTA QUE CONTIENEN ALERGENOS



CECINA DE LEÓN CON VIRUTAS DE PARMEŠANO Y ACEITE DE OLIVA



FOIE GRAS DE PATO CON CREMOŠO DE MANZANA



GAMBA PLANCA A LA PLANCHA

CROQUETAS CASERAS DE:



JAMÓN



BACALAO



ENSALADA CESARA MI MANERA



TEMPURA DE VERDURAS DEL TIEMPO CON CREMA DE QUESO IDIAZABAL



ESENCIA DE CHAMPIÑONES CON PATATAS ROTAS, HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y CARPACCIO DE COCIDO VAŠCO



CREMA DE ALUBIA PINTA CON CREPINETA DE BERZA Y MORCILLA



PAŠTA DE CALAMAR CON MEJILLONES A LA MARINERA



SOPA DE PESCADOS Y MARIŠCOS ELABORADA DE MANERA TRADICIONAL



ARROZ CREMOŠO DE HONGOS Y PARMEŠANO AL ACEITE DE OLIVA



ALMEJAS ABIERTAS CON REFrito O A LA PLANCHA O EN SALSA



BACALAO A LA RIOJANA ELABORADO DE MANERA TRADICIONAL



TITIXARRO DESHUESADO, RELLENO, COCINADO AL VAPOR Y SERVIDO CON SALSA DE ESPINACAS



LUBINA AL HORNO CON REFRITO DE AJO Y GUINDILLA



MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS



RAVIOLIS RELLENOS DE CORDERO Y MANITAS DE CERDO CON CREMA TRUFADA DE MASCARPONE



CALLOS Y MORROS ELABORADOS DE MANERA TRADICIONAL



PATO CON ENDIVIAS, CITRICOS Y MIEL



SOLOMILLO DE IBÉRICO ASADO EN PLANCHA CON SALSA DE HONGOS TRUFADOS



SOLOMILLO DE AÑOJO ASADO AL TOCINO DE JABUGO, PURÉ ESPECIAL DE PATATA Y REDUCCIÓN DE SU JUGO



TORRIJA CARAMELIZADA A LA ANTIGUA CON HELADO DE CARAMELO



TARTA FINA DE HOJALDRE Y MANZANA CON CHANTILLY ENVEJECIDO, HELADO DE LIMÓN Y ROMERO



GOXUA HECHO EN CASA



FRUTAS CON GELATINA DE NARANJA Y HELADO DE CÁSCARA DE LIMON



CHEESE CAKE "CIUDAD DE VITORIA"



FLAN CASERO DE YEMA Y VAINILLA CON CHANTILLY DE LIMÓN



BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE CON HELADO DE PLATANO Y DE CARAMELO



QUESO IDIAZABAL CON NUECES Y MEMBRILLO