

SOOK. BY

Raúl Cabrera

**ELEGID LO QUE QUERÁIS DENTRO DE NUESTRAS
OPCIONES**

CASUAL SOOK

CON AGUA Y VINO DE LA CASA POR:

28,00€ (IVA incluido) DE LUNES A DOMINGO

WEEKEND SOOK

CON AGUA Y VINO DE LA CASA POR:

34,50€ (IVA incluido) VIERNES NOCHE, SÁBADO Y DOMINGO

MENÚ SOOK: 1 ENTRADA + 1 PRINCIPAL + 1 POSTRE

CON AGUA, Y VINO DE LA CASA POR:

20 € (10% I.V.A. incluido) DE LUNES A VIERNES MEDIODIA

23,50 € (10% I.V.A. incluido) VIERNES NOCHE, SÁBADO Y DOMINGO

PICOTEO

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

"CASUAL SOOK"

AL CENTRO DE LA MESA

 Tomate de caserío con anchoas y ajos fritos

 Pimientos del País

Croquetitas de chipirones en su tinta

Langostinos en tempura Casera

 Arroz con pato y coliflor

Torrija caramelizada a la antigua con helado de caramelo

Agua y vino de la casa

28,00€ (10% IVA incluido) **DE LUNES A DOMINGO**

¡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

ENTRANTES

Ensalada César a mi manera

Tempura de verduras del tiempo con crema de queso Idiazabal

☒ Huevos de Caserío a baja temperatura sobre un fondo de patatas aliñadas y jugo meloso de bacalao "Giraldo"

Marmitako de bonito elaborado de manera tradicional

Raviolis rellenos de hongos y setas de temporada con lascas de paleta ibérica

PRINCIPALES

Anchoas del Cantábrico rebozadas y fritas en aceite de oliva

Chipirones en su tinta servidos con galletitas de arroz
(Suplemento al menú de 6,00€)

☒ Bacalao confitado en aceite de ajos con estofado de pulpo y mejillones al vino blanco

☒ Lubina al horno con refrito de ajo y guindilla

☒ Arroz con pato y coliflor (20 minutos)

☒ Papada crujiente con jengibre y manzana verde

☒ Secreto ibérico asado al Carbón con cremoso de manzana verde, brotes del huerto y palomitas

Solomillo de ajo asado en la sartén con ñoquis a los tres quesos y trufa negra
(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

☒ Crema cuajada de chocolate y "fresaraba"

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

20 € (10% I.V.A. incluido) **DE LUNES A VIERNES MEDIODÍA**
23,50 € (10% I.V.A. incluido) **VIERNES NOCHE, SÁBADO Y DOMINGO**

"WEEKEND SOOK"

AL CENTRO DE LA MEZA

 Cecina de León con virutas de parmesano y aceite de oliva

Ensalada César a mi manera

Croquetitas Caseras de jamón y bacalao

Tempura de verduras del tiempo con crema de queso Idiazabal

SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE:

 Lubina al horno con refrito de ajo y guindilla

 Bacalao confitado en aceite de ajos con estofado de pulpo y mejillones al vino blanco

 Papada crujiente con jengibre y manzana verde

 Secreto ibérico asado al Carbón con cremoso de manzana verde, brotes del huerto y palomitas

EL POSTRE

 Crema cuajada de chocolate y "fresaraba"

Agua y vino de la casa

34,50€ (10% I.V.A incluido) **VIERNES NOCHE, SÁBADO Y DOMINGO**

"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 PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA



FOIE GRAS DE PATO CON CREMOSO DE MANZANA



GAMBA PLANCA A LA PLANCHA

CROQUETAS CAÑERAS DE:



JAMÓN



BACALAO



CHIPIRON



TOMATE DE CAÑERIO CON ANCHOAS Y AJOS FRITOS



LANGOSTINOS EN TEMPURA CAÑERA



ENSALADA CÉSAR A MI MANERA



TEMPURA DE VERDURAS DEL TIEMPO CON CREMADE QUESO IDIAZABAL



HUEVOS DE CAÑERIO A BAJA TEMPERATURA SOBRE UN FONDO DE PATATAS ALIÑADAS Y JUGO MELOSO DE BACALAO



MARMITAKO DE BONITO ELABORADO DE MANERA TRADICIONAL



RAVIOLIS RELLENOS DE HONGOS Y SETAS DE TEMPORADA CON LASCAS DE PALETA IBERICA



ANCHOAS DEL CANTABRICO REBOZADAS Y FRITAS EN ACEITE DE OLIVA



BACALAO CONFITADO EN ACEITE DE AJOS CON ESTOFADO DE PULPO Y MEJILLONES AL VINO BLANCO



LUBINA AL HORNO CON REFrito DE AJO Y GUINDILLA



CHIPIRONES EN SU TINTA SERVIDOS CON GALLETITAS DE ARROZ



ARROZ CON PATO Y COLIFLOR



PAPADA CRUJIENTE CON JENGIBRE Y MANZANA VERDE



SECRETO IBERICO ASADO AL CARBON CON CREAMOSO DE MANZANA VERDE, BROTES DEL HUERTO Y PALOMITAS



SOLOMILLO DE AÑOJO ASADO EN LA SARTEN CON ÑOQUIS A LOS TRES QUESOS Y TRUFA NEGRA



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



CREMA CUAJADA DE CHOCOLATE Y "FRESARABA"



Queso IDIAZABAL CON NUECES Y MEMBRILLO