

SOOK. BY

Raúl Cabrera

**ELEGID LO QUE QUERAIS 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 (EXCEPTO FESTIVOS)

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

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

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

Gazpacho de tomate y sandia con vieira asada

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

PRINCIPALES

Anchoas del Cantábrico rebozadas y fritas en aceite de oliva

 Arroz de chipirones en su tinta elaborado de manera tradicional (20 min)

 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 verduras elaborado de manera tradicional (20 min)

Solomillo de ajo asado en la sartén con ñoquis a los tres quesos y trufa negra
(Suplemento al menú de 8,00€)

 Entrecote asado con mantequilla de albahaca, patatas fritas, tartufo y parmesano, (Suplemento al menú de 4,00€)

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

POSTRES

Torrija caramelizada a la antigua con helado de caramelo

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

Infusión de piña con helado de coco y granizado de ron

 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 MEDIODIA (EXCEPTO FESTIVOS)**

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

"WEEKEND SOOK"

AL CENTRO DE LA MESA

 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

 Muslo de pato confitado y tostado en el horno con ensalada de berros y parmesano

 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 CASERAS DE:



JAMÓN



BACALAO



CHIPIRON



TOMATE DE CASERIO CON ANCHOAS Y AJOS FRITOS



LANGOSTINOS EN TEMPURA CASERA



ENSALADA CÉSAR A MI MANERA



GAZPACHO DE TOMATE Y SANDÍA CON VIEIRA ASADA



TEMPURA DE VERDURAS DEL TIEMPO CON CREMADE QUESO IDIAZABAL



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



MARMITAKO DE BONITO ELABORADO DE MANERA TRADICIONAL



ANCHOAS DEL CANTABRICO REBOZADAS Y FRITAS EN ACEITE DE OLIVA



ARROZ DE CHIPIRONES EN SU TINTA ELABORADO DE MANERA TRADICIONAL



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 VERDURAS ELABORADO DE MANERA TRADICIONAL



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



ENTRECOTTE ASADO CON MANTEQUILLA DE ALBAHACA, PATATAS FRITAS, TARTUFO Y PARMESANO



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



TORRIJA CARAMELIZADA A LA ANTIGUA CON HELADO DE CARAMELO



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



INFUSION DE PIÑA CON HELADO DE COCO Y GRANIZADO DE RON



CREMA CUJADA DE CHOCOLATE Y "FREJARABA"



QUESO IDIAZABAL CON NUECES Y MEMBRILLO