

SOOK. BY

Raúl Cabrera

ELEGID LO QUE QUERAIS DENTRO DE NUESTRAS  
OPCIONES

CASUAL SOOK

CON AGUA Y VINO DE LA CASA POR:

28,00€ (I.V.A incluido) DE LUNES A DOMINGO

WEEKEND SOOK

CON AGUA Y VINO DE LA CASA POR:

34,50€ (I.V.A incluido) VIERNES NOCHE, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS

MENÚ SOOK: 1 ENTRADA + 1 PRINCIPAL + 1 POSTRE

CON AGUA, Y VINO DE LA CASA POR:

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

25,00 € ( 10% I.V.A. incluido ) JUEVES NOCHE, VIERNES NOCHE, SÁBADOS,  
DOMINGOS Y FESTIVOS

**PICOTEO**

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

**"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 patatas confitadas,  
tomillo y cebollitas glaseadas

Torrija caramelizada a la antigua con helado de caramelo

Agua y vino de la Casa

**28,00€ (10% IVA incluído) 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 Cesar 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"

"Paccheri" con crema de foie, daditos de membrillo, hojas de perifollo y cebollino

Sopa de pescados y mariscos elaborada de manera tradicional

### PRINCIPALES

Bacalao confitado en aceite de ajos sobre nócara desmigada y su pil pil

Lomos de merluza servidos con su brandada y almejas abiertas en salsa verde

Arroz de "Begi haundi" elaborado de manera tradicional  
(20 min, 2 personas mínimo)

Secreto ibérico asado al carbón con patatas confitadas, tomillo y cebollitas glaseadas

Confit de pato tostado en el horno con ensalada de berros y parmesano

Nuestro guiso de callos a la vizcaina

Solomillo de añojo 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

Helado de pera Williams con espuma de arroz con leche y sus tejas crujientes

Ganache de chocolate con cremoso de cacao y helado casero

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

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

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

**25,00 € ( 10% I.V.A. incluido ) JUEVES NOCHE, VIERNES NOCHE, SÁBADOS,  
DOMINGOS Y FESTIVOS**

**"WEEKEND SOOK"**

**AL CENTRO DE LA MESA**

 Cecina de León con virutas de parmesano y aceite de oliva

Ensalada Cesar a mi manera

Croquetitas Caseras de "Txuleta"

Pimientos del piquillo confitados en su propio jugo

**SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE;**

 Bacalao confitado en aceite de ajos sobre némora desmigada y su pil pil

Lomos de merluza servidos con su brandada y almejas abiertas en salsa verde

 Nuestro guiso de callos a la vizcaina

 Secreto ibérico asado al carbón con patatas confitadas,  
tomillo y cebollitas glaseadas

**EL POSTRE**

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

Agua y vino de la Casa

**34,50€ (10% I.V.A incluido) VIERNES NOCHE, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS**

**"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



CHIPIRÓN



TXOLETA



TOMATE DE CASERIO CON ANCHOAS Y AJOS FRITOS



LANGOSTINOS EN TEMPURA CASERA



ENSALADA CESAR A MI MANERA



TEMPURA DE VERDURAS DEL TIEMPO CON CREMADA QUESO IDIAZABAL



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



PACHERI CON CREMA DE FOIE, DADITOS DE MEMBRILLO, HOJAS DE PERIFOLLO Y CEBOLLINO



SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS ELABORADA DE MANERA TRADICIONAL



BACALAO CONFITADO EN ACEITE DE AJOS SOBRE NECORA DESMIGADA Y SU PIL PIL



LOMOS DE MERLUZA SERVIDOS CON SU BRANDADA Y ALMEJAS ABIERTAS EN SALSA VERDE



ARROZ DE "BEGI HAUNDI" ELABORADA DE MANERA TRADICIONAL



SECRETO IBERICO ASADO AL CARBON CON PATATAS CONFITADAS, TOMILLO Y CEBOLLITAS GLASEADAS



CONFIT DE PATO TOSTADO EN EL HORNO CON ENSALADA DE BERROS Y PARMESANO



NUESTRO GUIZO DE CALLOS A LA VIZCAINA



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



HELADO DE PERA WILLIAMS CON ESPUMA DE ARROZ CON LECHE Y SUS TEJAS CRUJIENTES



GANACHE DE CHOCOLATE CON CREMOSO DE CACAO Y HELADO CASERO



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



QUESO IDIAZABAL CON NUECES Y MEMBRILLO