

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, 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 MEDIODIA (EXCEPTO FESTIVOS)


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

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 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 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 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 nécora 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 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

✕ 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 Idiazabal 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 nécora 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



CHIPIRON



TXULETA



TOMATE DE CASERIO CON ANCHOAS Y AJOS FRITOS



LANGOSTINOS EN TEMPURA CASERA



ENSALADA CÉSAR A MI MANERA



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



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 TOASTADO EN EL HORNO CON ENSALADA DE BERROS Y PARMESANO



NUESTRO GUISO 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 LIMÓN Y ROMERO



QUESO IDIAZABAL CON NUECES Y MEMBRILLO