

SOOK. Menú

¡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

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

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

SUGERENCIAS FUERA DEL MENÚ

| | |
|--|--------|
| ☒ Jamón ibérico..... | 18,50€ |
| ☒ Cecina de León con virutas de parmesano y aceite de oliva..... | 10,00€ |
| ☒ Lomo ibérico de bellota..... | 11,00€ |
| ☒ Pimientos del País (12 unidades) | 12,80€ |
| Croquetitas caseras de jamón y bacalao (20 unidades) | 8,00€ |
| Anchoas de Santoña al aceite de oliva (6 unidades) | 10,50€ |

CASUAL SOOK

"AL CENTRO DE MESA"

☒ Tomate de Caserío con anchoas y ajos fritos

☒ Pimientos del País

Croquetitas de chipirones en su tinta

Langostinos en tempura

Nuestro arroz de frutos del mar con alcachofas y azafrán

Bizcocho líquido de chocolate con cremoso de cacao y helado de café

Agua y vino de la casa

33,50€ (10% IVA incluido) viernes noche, sábado y domingo mediodía

ENTRANTES

| | |
|---|-------|
| Ensalada Cesar a mi manera | 6,00€ |
| Tempura de verduras del tiempo con crema de queso Idiazabal..... | 6,00€ |
| Ñoquis de patata con salsa de queso, alcachofas fritas y trufa negra..... | 7,00€ |
| Sopa de pescados y mariscos elaborada de manera tradicional..... | 6,00€ |

PRINCIPALES

| | |
|---|--------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Bacalao confitado en aceite de ajos sobre hécora desmigada y su pil pil..... | 11,00€ |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lubina de ración al horno con refrito de ajo y guindilla..... | 10,50€ |
| <input checked="" type="checkbox"/> Nuestro arroz de frutos del mar con alcachofas y azafrán | 11,00€ |
| <i>(20 in, 2 personas mínimo)</i> | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Carrilleras de ternera guisada y braseada en el horno con puré especial de patata y reducción de su jugo..... | 11,00€ |
| <input checked="" type="checkbox"/> Confit de pato tostado en el horno con ensalada de berros y parmesano..... | 10,00€ |
| <input checked="" type="checkbox"/> Nuestro guiso de callos a la vizcaína..... | 10,50€ |
| Solomillo de añojo asado en la sartén con cremoso de trufa negra y reducción de su jugo (Suplemento al menú de 10,00€) | 24,50€ |

POSTRES

| | |
|---|-------|
| Tarta fina de hojaldre y manzana con chantilly envejecido y helado de miel de romero..... | 5,00€ |
| Bizcocho líquido de chocolate con cremoso de cacao y helado de café..... | 5,00€ |
| <input checked="" type="checkbox"/> Infusión de frutos rojos con helado de leche merengada..... | 5,00€ |
| Queso Idiazábal con nueces y membrillo (Suplemento al menú de 2,50€) | 6,00€ |
| 22 € (10% I.V.A. incluido) DE LUNES A VIERNES MEDIODÍA (EXCEPTO FESTIVOS) | |
| 25,00 € (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 VITRAS DE PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA

CROQUETAS CASERAS DE:



JAMÓN



BACALAO



CHIPIRÓN



TOMATE DE CASERIO CON ANCHOAS Y AJOS FRITOS



LANGOSTINOS EN TEMPURA CASERA



SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS ELABORADA DE MANERA TRADICIONAL



ENSALADA CESARA MI MANERA



TEMPURA DE VERDURAS DEL TIEMPO CON CREMA DE QUESO IDIAZABAL



*ÑOQUÍS DE PATATA CON SALSA DE QUESO, ALCACHOFAS FRITAS Y TRUFA NEGRA

****SILKEN CIUDAD DE VITORIA



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



LUBINA DE RACIÓN AL HORNO CON REFRESCO DE AJO Y GUINDILLA



NUESTRO ARROZ DE FRUTOS DEL MAR CON ALCACHOFAS Y AZAFRÁN



CARRILLERAS DE TERNERA GUISADA Y BRASEADA EN EL HORNO CON PURÉ ESPECIAL DE PATATA Y REDUCCIÓN DE SU JUGO



NUESTRO GUISO DE CALLOS A LA VIZCAINA



SOLOMILLO DE AÑOJO ASADO EN LA SARTEN CON CREMOSO DE TRUFA NEGRA Y REDUCCIÓN DE SU JUGO



INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE LECHE MERENGADA



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



QUESO IDIAZABAL CON NUECES Y MEMBRILLO



BIZCOCHO LIQUIDO DE CHOCOLATE CON CREMOSO DE CACAO Y HELADO DE CAFÉ

“SI LO DESEA, PODEMOS ADAPTAR NUESTROS PLATOS A POSIBLES ALERGIAS O INTOLERANCIAS”. CONSULTENOS!!!!!!