

# 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 MEDIODIA (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

 Bacalao <b>confitado</b> en aceite de ajos sobre nécora desmigada y su pil pil.....	11,00€
 Lubina de ración al horno con refrito de ajo y guindilla.....	10,50€
 Nuestro arroz de frutos del mar con alcachofas y azafrán .....	11,00€
(20 in, 2 personas mínimo)	
 Carrilleras de ternera guisada y braseada en el horno con puré especial de patata y reducción de su jugo.....	11,00€
 Confit de pato tostado en el horno con ensalada de berros y parmesano.....	10,00€
 Nuestro guiso de callos a la Vizcaina.....	10,50€
Solomillo de añejo 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€
 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 MEDIODIA (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 VIRUTAS DE PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA

CROQUETAS CASERAS DE:



JAMÓN



BACALAO



CHIPIRON



TOMATE DE CASERIO CON ANCHOAS Y AJOS FRITOS



LANGOSTINOS EN TEMPURA CASERA



SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS ELABORADA DE MANERA TRADICIONAL



ENSALADA CESAR A MI MANERA



TEMPURA DE VERDURAS DEL TIEMPO CON CREMA DE QUESO IDIAZABAL



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



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



LUBINA DE RACIÓN AL HORNO CON REFrito DE AJO Y GUINDILLA



NUESTRO ARROZ DE FRUTOS DEL MAR CON ALCACHOFAS Y AZAFRÁN



CARRILLERAS DE TERNERA GUIÑADA 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



INFUSION 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”. CONSÚLTENOS!!!!!!