

SOOK Menú

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€
Croquetitas de jamón y bacalao (14 unidades)	9,00€
Anchoas de Santoña al aceite de oliva (6 unidades)	10,50€
Ensalada de tomate, cebolla morada y lascas de ventresca con vinagreta de piparras.....	7,00€
Tempura de verduras del tiempo con Crema de queso trufada	7,00€
Merluza plancha con ensalada verde y patatas	14,00€
Fingers de pollo con Alioli y Cebollino.....	12,00€
Solomillo de ternera con pure de patatas trufado y reduccion de su jugo.....	24,50€
Queso Idiazábal con nueces y membrillo.....	6,00€
Tarta fina de hojaldre y manzana con Chantilly envejecido y helado de miel-romero.....	6,00€

NUESTRO MENÚ DE DIARIO

PARA COMENZAR

TOSTA DE PAN DE CENTENO, ESCALIBADA DE
VERDURAS Y SALSA ROMESCO

CALDERETA DE LANGOSTINOS

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

CACHOPO RELLENO DE QUESO AZUL Y JAMON
IBERICO CON ENSALADA DE RUCULA

Ó

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON CAMA DE
BERZA Y ALI OLI LIGERO

POSTRE A ELEGIR ENTRE:

ARROZ CON LECHE CASERO

Ó

CREMA DE QUESO CON INFUSION DE FRUTOS ROJOS

22 € (10% I.V.A. incluido) DE LUNES A VIERNES MEDIODIA
(EXCEPTO 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"

NUESTRO MENÚ DE FIN DE SEMANA

AL CENTRO DE LA MESA

TOSTA DE PAN DE CENTENO, ESCALIBADA DE VERDURAS Y SALSA ROMESCO

CALDERETA DE LANGOSTINOS

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

CACHOPO RELLENO DE QUESO AZUL Y JAMON IBERICO CON ENSALADA DE RUCULA

Ó

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON CAMA DE BERZA Y ALI OLI LIGERO

Ó

SECRETO DE CERDO CON COUS-COUS Y COMPOTA DE MANZANA

Ó

TATAKI DE ATÚN CON ESPIRULINA, SALSA THAI Y SOJA

POSTRE A ELEGIR ENTRE:

CAFÉ 2.0

Ó

ARROZ CON LECHE CASERO

Ó

CREMA DE QUESO CON INFUSION DE FRUTOS ROJOS

Ó

MACEDONIA DE FRUTA DE TEMPORADA CON HELADO DE VAINILLA

30,00 € (10% I.V.A. incluido, bodega, aperitivo y café) VIERNES NOCHE, SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS Y VÍSPERA DE FESTIVO

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"