

SOOK Menú

SUGERENCIAS FUERA DEL MENÚ

Jamón ibérico.....	18,50€
Cecina de León con virutas de parmesano y aceite de oliva.....	10,00€
Croquetitas de jamón y bacalao (12 unidades)	9,00€
Anchoas de Santoña al aceite de oliva (6 unidades)	10,50€
Ensalada Cesar con crujiente de parmesano, anchoas y lascas de ventresca.....	7,00€
Tempura de verduras del tiempo con crema de queso trufada	7,00€
Rape asado sobre cebolletas tiernas acompañado de verduras de temporada y vinagreta de soja.....	17,50€
Solomillo de ternera a la parrilla con pimientos asados y jugo perigeaux.....	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€
Primer plato del menú.....	7,00€
Plato principal del menú.....	12,00€
Postre del menú	6,00€
Ración de pan	1,00€

ENTRANTE, UN PRINCIPAL Y UN POSTRE CON AGUA Y VINO RIOJA, RUEDA O ROSADO

ENTRANTES

Patatas guisaditas en salsa verde con callos de bacalao

Huevos asados a baja temperatura con Crema de espárragos blancos,
Lasca de paletilla ibérica

Gazpacho de tomate y sandía con viera asada

Ensalada de pasta fresca con pesto de albahaca y langostinos

PRINCIPALES

Anchoas rebozadas y fritas en aceite de oliva, ensalada de tomate y piparras

Bacalao tibio con espinacas, crema de idiazabal y piñones tostados

Muslo de pato confitado y dorado al horno, con reducción de su jugo, ensalada de
berros, Champiñones y parmesano

Costilla de cerdo glaseada al horno con puré de calabaza y cebolla roja de Zalla

POSTRES

Bizcochitos de chocolate caliente con helado de caramelo

Café 2.

Tarta húmeda de Zanahoria crema de mantequilla y helado de queso

Salteado de Fresas con helado de vainilla

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”

APERITIVO, ENTRADA, UN PRINCIPAL Y UN POSTRE CON AGUA Y VINO CRIANZA Y CAFÉ

ENTRANTES

Patatas guisaditas en salsa verde con callos de bacalao

Huevos asados a baja temperatura con crema de espárragos blancos,
Lasca de paletilla ibérica

Gazpacho de tomate y sandía con viera asada

Ensalada de pasta fresca con pesto de albahaca y langostinos

PRINCIPALES

Anchoas rebozadas y fritas en aceite de oliva, ensalada de tomate y piparras

Bacalao tibio con espinacas, crema de idiazabal y piñones tostados

Muslo de pato confitado y dorado al horno, con reducción de su jugo, ensalada de
berros, champiñones y parmesano

Costilla de cerdo glaseada al horno con puré de calabaza y cebolla roja de Zalla

POSTRES

Bizcochitos de chocolate caliente con helado de caramelo

Café 2.0

Tarta húmeda de zanahoria crema de mantequilla y helado de queso

Salteado de Fresas con helado de vainilla

30 € (10% I.V.A. incluido) VIERNES NOCHE, SÁBADOS,
DOMINGOS, VESPERAS DE FESTIVO NOCHE Y FESTIVOS

La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de
todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si
sted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo
solicite a nuestro personal de servicio"