

By
& BISTRO

ETXANIZ

AGOSTO
2017





ETXANIZ

AGOSTO

ENTRANTES

- Carpaccio de gambas con vinagreta de cítricos y huevas de trucha
- Ensalada de verduritas y cous cous con huevas de trucha y cebollino
- Falso risotto de pasta con remolacha e Idiazabal
- Arroz cremoso de manitas, gambas y setas
- Mousse de anchoa y atún con piperrak y picatostes
- Crema de calabaza y zanahoria
- Cheesecake de salmón ahumado
- Cazuelita gratinada de espinacas con jamón a la crema

Principales de 20 €:

- Pez espada asado en plancha con puré de boniato y wanton crujiente
- Corvina marcada por la piel sobre panaderas y pimientos asados
- Atún estofado en salsa de tomate con pisto
- Codillo de cerdo confitado y glaseado sobre puré de patata al aceite de oliva
- Pollo tikka masala con coco, arroz y brotes de soja

Principales de 25 €:

- Merluza asada con ensaladilla sobre crujiente de gamba y caldo de morrones
- Bacalao al pilpil sobre piperrada ligera
- Pierna de cordero confitada y asada con ragoût de setas y pasas
- Entrecot laminado con patatas y salsa de queso semiblu
- "Meat & Soul" burger con patatas fritas

POSTRES de nuestro artesano obrador:

- Peras al txakoli con arroz con leche
- Brownie de chocolate con crema de vainilla
- Pantxineta de crema con salsa de cacao amargo
- Tarta San Marcos con helado de nata
- Crema de yogur con frutos rojos
- Degustación de helados con teja de almendra caramelizada (Vainilla-Pecan, Búlgaro-Grosella, American-Cookies)
- ½ Gin-Tonic a modo digestivo
- Sorbete de mojito

Vino tinto Vizar o Blanco X Siglos (D.O.Rueda)

PRECIOS I.V.A INCLUIDO

MENU DEGUSTACIÓN SILKEN: 35 € (iva incluido)

RESTAURANTE ETXANIZ

TRY OUR BISTRO MENU FROM: 20 €/25 €/32 €

ABIERTO TODOS LOS DÍAS / OPEN EVERY DAY:

Almuerzo / Lunch 13:30 - 15:30 h

Cena / Dinner 21:00 - 23.30 h.



ETXANIZ

CARTA

Por si quiere pica algo antes de empezar a comer...

<i>Jamón ibérico cortado a cuchillo</i>	
<i>con tatos de pan artesano y pulpa de tomate al ajo</i>	<i>15 €</i>
<i>Cuñas de queso del país (Irati- Idizabal ahumado, Roncal)</i>	
<i>con tostas de pan artesano y pulpa de tomate al ajo</i>	<i>14 €</i>
<i>Ensalada mixta del "Etxaniz" con tomate de caserío, cebolleta y aceitunas</i>	<i>14 €</i>
<i>Langostinos a la plancha (6 unds)</i>	<i>12 €</i>
<i>Gambas a la plancha (12 unds)</i>	<i>10 €</i>
<i>Lomitos de anchoa en salazón (8unds)</i>	
<i>con tosta de pan artesano y pulpa de tomate al ajo</i>	<i>10 €</i>
<i>Degustación de croquetas caseras</i>	
<i>(Jamón, hongos y chipirón)</i>	<i>9 €</i>



ETXANIZ

DEGUSTACION

Aperitivo especial

*Bombón de foie con crema de manzana y
copa de Moët & Chandon*

Carpaccio de gambas con vinagreta de cítricos y huevas de trucha

Arroz cremoso de manitas, gambas y setas

Merluza asada con ensaladilla sobre crujiente de gamba y caldo de morrones

Pierna de cordero confitada y asada con ragoût de setas y pasas

Sorbete de mojito + Brownie de chocolate con crema de vainilla

Vino Tinto Solar Viejo Crianza (D.O.Ca. Rioja) o Blanco X Siglos (D.O. Rueda)

35 €

(I.V.A INCLUIDO)

(servicio para mesa completa)