



*Rte*



*Etzaniz*

---

MAYO

&

2017



# ETXANIZ

---

## MAYO

### ENTRANTES

- Ensalada de gulas y setas con vinagreta de frutos secos
- Hummus con tortitas de trigo tostadas
- Arroz cremoso de manitas, gambas y setas
- Pasta orecchiette salteada con bolognesa de ibéricos
- Huevo a baja temperatura "benedictine"
- Crema de remolacha e Idiazabal
- Tarta casera de cebolleta y queso de cabra con tomillo fresco
- Espinacas con jamón a la crema

### PRINCIPALES 20 euros

- Dorada asada en la sartén con panaderas y juliana de tirabeques
- Anchoas rellenas de queso y pimiento con ensalada
- Pez espada reposado en calabaza asada y verduritas
- Pollo crujiente con maíz, cremoso de cacahuete y semillas
- Albóndigas estofadas en salsa de cebolla y zanahoria

### PRINCIPALES 25 euros

- Merluza asada sobre tallarines de begí a la carbonara
- Corvina marcada por la piel con brotes de soja y vinagreta de cítricos
- Solomillo de ibérico con puerros y remolacha
- Pierna de cordero en dos cocciones con ragôut de setas y pasas
- "All Iron" burger con patatas fritas by Meat & Soul

### POSTRES de nuestro artesano obrador:

- Crema catalana
- Hojaldre relleno de crema y melocotones asados
- Tarta de queso y frutos rojos "del revés"
- Mousse de dos chocolates al té
- Crema de yogur con confitura de 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 €/35 €  
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 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) 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) con tosta de pan artesano y pulpa de tomate al ajo</i>	<i>10 €</i>
<i>Degustación de croquetas caseras (Jamón, hongos y chipirón)</i>	<i>9 €</i>



ETXANIZ

---

DEGUSTACION

*Aperitivo especial*

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

*Ensalada de gulas y setas con vinagreta de frutos secos*

*Arroz cremoso de manitas, gambas y setas*

*Pez espada reposado en calabaza asada y verduritas*

*Pollo crujiente con maíz, cremoso de cacahuete y semillas*

*Tarta de queso y frutos rojos "del revés"*

*Café y Petit Fours*

*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)