



ETXANIZ



FEBRERO

2017



ETXANIZ

FEBRERO

ENTRANTES

- Ensalada de castaña y jamón de pato con rúcula y vinagreta de piñones tostados
- Ensalada caliente de verduras asadas
- Arroz meloso de pulpo y aceite de pimentón
- Pasta orechiette salteada con boloñesa de ibéricos
- Huevo a baja temperatura con pisto y tallarines de calabacín
- Crema de alcachofas con crema ágrica y piñones tostados
- Sopa de pescados y marisco al estilo de las "amamas"
- Cocido de alubias blancas con mejillones

PRINCIPALES 20 euros

- Pescado del día gratinado al parmentier de espinacas sobre una crema fina de ajos
- Salmón en su punto rosado con coliflor asada al curry
- Lenguadina al estilo thai con ajetes
- Callos guisados en salsa Bizkaina
- Pollo "tikka masala" con arroz, coco y brotes de soja

Principales de 25 euros

- Tacos de bacalao, patata, pimiento y aceituna negra
- Merluza frita sobre jugo de vainas y garbanzos fritos
- Presa de ibérico macerada en soja con verduritas en tempura y salsa agridulce
- Foie asado en plancha sobre crema de hongos confitados
- Filete de entrecot con piquillos

POSTRES de nuestro artesano obrador:

- Flan casero de yemas a la canela con chantilly envejecido
- Coulant de chocolate tibio y fundente con toffee
- Mousse de mango y fruta de la pasión con terciopelo de cacao amargo
- Setas de chocolate blanco sobre tierra escarchada de licor
- Torrija casera de brioche caramelizada y yemas al brandy
- Degustación de helados con teja de almendra caramelizada (Vainilla-Pecan, Búlgaro-Grosella, American-Cookies)
- ½ Gin-Tonic a modo digestivo
- Sorbete de limón al cava

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

PRECIOS I.V.A INCLUIDO

MENU DEGUSTACIÓN SILKEN: 32 € (iva incluido)

CAFETERIA INDAUTXU

DEGUSTACIÓN DE TAPAS : 13 € (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 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

Crema de alcachofas con crema agria y piñones tostados

Huevo a baja temperatura con pisto y tallarines de calabacín

Lenguadina al estilo thai con ajetes

Foie asado en plancha sobre crema de hongos confitados

Sorbete de limón al cava + Torrija casera de brioche caramelizada y yemas al brandy

Café y Petit Fours

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

32 €

(I.V.A INCLUIDO)

(servicio para mesa completa)