

Menú semanal
11 – 15 Noviembre
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Falsa vieira con alga wakame

Entrante

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito y aguacate y vinagreta de tomate

Alubias pintas de Álava con berza y sus sacramentos

Ensaladilla rusa, bonito, colitas de gambón y mayonesa chipotle

Hummus de remolacha con crudités, totopos y aceite verde

Salteado de setas variadas con emulsión de coliflor y huevo a baja temperatura

Plato principal

Pescado del día con emulsión de lombarda y vinagreta de piparras

Presa de cerdo a la plancha con emulsión de zanahoria

Albóndigas con salsa de queso, sésamo, jamón crujiente y tomate de la mamma

Ajoarriero con gambón rojo

Rigatone con pisto de verduras y queso parmesano

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Tataki de melón infundonado con maracuyá

Café al gusto con brownie

Los platos indicados pueden tener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.



24,00 € (IVA incluido)
Incluye agua y copa de vino del año
Servicio de pan 1,50€
Consulte nuestra
carta de vinos en el código QR



Asteko menua
Azaroak 11 - 15
EGUERDIKO ZERBITZUA

El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Vieira faltsua wakame algarekin

Lehenengo platera

Tomate-entsalada, hegaluze eta ahuakate-tartarrarekin eta tomate ozpin-olioarekin

Arabako babarrun pintoak azarekin eta bere sakramentuekin

Entsaladilla errusiarra, hegaluzea, ganboi koliotak eta maionesa txipotlearekin

Erremolatxa-hummusa crudites, totopo eta olio berdearekin

Askotariko perretxikoen salteatua, azalore- emultsioarekin eta arrautza temperatura baxuan

Plater nagusia

Eguneko arraina azalore-emultsioarekin eta piparrazko ozpin-olioarekin

Txerri-presa plantxan azenario-emultsioarekin

Haragi-bolak gazta-saltsarekin, sesamoarekin, urdaiazpiko kurruskariarekin eta mammako
tomatearekin

Ajoarrieroa ganba gorriarekin

Rigatone barazki-pistoarekin eta gazta parmesanoarekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Meloi infusionatuzko tatakia marakuiarekin

Kafea gustura brownierekin

24,00 € (BEZ a barne)

Ura eta urteko arko kopa barne

Ogi zerbitzua 1,50€

Kontsultatu gure

ardo-karta QR kodean

Adierazitako platerak alergenoen
aztarnak izan ditzakete
Alergenoei buruzko informazioa
beharrez gero gure zerbitzari
galdetu mesedez



**Weekly menu
November 11 - 15
LUNCH SERVICE**



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

False scallop with wakame seaweed

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Pinto beans from Álava with cabbage and its sacraments

Russian salad, tuna, shrimp tails and chipotle mayonnaise

Beet hummus with crudités, tortilla chips and green oil

Sautéed mixed mushrooms with cauliflower emulsion and low temperature egg

Main course

Fish of the day with cauliflower emulsion and green pepper vinaigrette

Grilled pork with carrot emulsion

Meatballs with cheese sauce, sesame, crunchy ham and tomato from la mamma

Ajoarriero (cod) with red shrimp

Rigatone with ratatouille and parmesan cheese

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Passionfruit infused melon tatakí

Coffee with brownie

24,00 € (IVA incluido)

Water and wine glass of the year included

Bread Service 1,50€

Consult our wine list in the QR code

*The indicated dishes may
have traces of allergens.
People who suffer from
allergies or intolerances,
please inform our service
staff*





Menu hebdomadaire
Novembre 11 – 15
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Faux Saint-Jacques aux algues wakame

Entrées

Salade de tomates en tranches avec tartare de thon et d'avocat et vinaigrette à la tomate

Haricots pintes d'Alava avec du chou et ses sacrements

Salade russe, thon, queues de crevettes et mayonnaise au chipotle

Houmous de betterave avec crudités, chips de tortilla et huile verte

Champignons mixtes sautés avec émulsion de chou-fleur et œuf basse température

Plat principal

Poisson du jour avec émulsion de chou-fleur et vinaigrette de piparras

Porc grillé avec émulsion de carotte

Boulettes de viande avec sauce au fromage, sésame, jambon croquant et tomate de la mamma

Morue ajoarriero avec crevettes rouges

Rigatone avec ratatouille de légumes et parmesan

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tataki de melon infusé au fruit de la passion

Café avec brownie

24,00 € (TVA incluse)

Eau et verre de vin de l'année inclus

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR

Les plats indiqués sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez le communiquer à notre personnel de services

