

Menú semanal
13 – 17 mayo
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Cogollos a la plancha con picada de frutos secos en vinagreta

Entrante

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

Espárragos a la plancha con romescu blanco

Crema de tomate asado con tomillo, leche de coco y virutas de paletas ibérica

Tartar de salmón marinado con burrata, guacamole y vinagreta de mango

Arroz cremoso con espárragos trigueros y calabaza

Plato principal

Pescado del día con puré de céleri y aceite de pimentón

Medallón de carrillera de ternera con emulsión de zanahoria y curry amarillo

Tortilla de bacalao con brotes en ensalada

Cous cous con cordero al chilindrón y verduras escabechadas

Berenjena crujiente con pimientos asados al tomillo y miel

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble

Dados de sandia con fruta de la pasión

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
Maiatzak 13 - 17
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Kukuluak plantxan fruitu lehor txikituen ozpin-oliotarekin

Lehenengo platera

Tomate-entsalada hegaluze eta aguakate-tartarearekin eta tomate-ozpin-olioarekin

Nafarroako zainzuriak arrautza-zuringo ozpin-olioarekin

Tomate-krema errea ezkairekin, koko-esnea eta urdaiazpiko txirbilak

Izokin marinatuko tartarea burratarekin, guakamolearekin eta mango-ozpin-olioarekin

Arroz krematsua gari-zainzuriekin eta kalabazarekin

Plater nagusia

Eguneko arraina celeri purearekin eta piperrauts olioarekin

Txahal-masailen medailoia, azenario-emultsioarekin eta curry horiarekin

Bakailao-tortilla entsaladan kimuekin

Cous cousa arkumearekin txilindron erara eta barazki eskabetxatuak

Berenjena kurruskaria piper erreekin ezkairekin eta eztiarekin

Postrea

Etxeko gazta tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorri kulisarekin eta galleta birrindua

Sandia pasio frutarekin

Kafea gustura browniearekin

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



24,00 € (BEZ a barne)
Ura eta urteko arko kopa barne
Ogi zerbitzua 1,50€
Kontsultatu gure
ardo-karta QR kodean

Weekly menu
13 – 17 MAY
LUNCH SERVICE



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Grilled lettuce hearts with chopped nuts in vinaigrette

Starters

Sliced tomato salad with tartar of tuna and avocado and tomato vinaigrette

Grilled asparagus with white romesco sauce

Roasted tomato cream with thyme, coconut milk and Iberian ham

Marinated salmon tartare with burrata, guacamole and mango vinaigrette

Creamy rice with wild asparagus and squash

Main course

Fish of the day with céleri purée and paprika oil

Veal cheeks with carrot emulsion and yellow curry

Cod omelette with sprouts on salad

Cous cous with lamb in chilindron sauce and pickled vegetables

Crunchy aubergine with thyme and honey roasted peppers

Dessert

Homemade cheese cake with ice cream

Yoghurt with red fruit coulis and crumble

Williams pear flaky with honey and crumble

Coffee with brownie

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



24,00 € (IVA incluido)
Water and wine glass of the year included
Bread Service 1,50€
Consult our wine list in the QR code



Menu hebdomadaire
13 – 17 MAI
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Coeurs de laitue grillés avec noix hachées en vinaigrette

Entrées

Salade de tomates avec tartare de thon et avocat et vinaigrette de tomates

Asperges de Navarre avec vinaigrette au blanc d'œuf

Crème de tomates rôties au thym, lait de coco et copeaux d'épaule ibérique

Tartare de saumon mariné avec burrata, guacamole et vinaigrette à la mangue

Riz crémeux aux asperges sauvages et à la courge

Plat principal

Poisson du jour avec purée de céleri et huile de paprika

Médaille de jous de veau avec émulsion de carottes et curry jaune

Omelette au cabillaud avec des germes sur une salade

Cous cous avec de l'agneau en sauce chilindron et légumes marinés

Aubergine croquante au thym et poivrons grillés au miel

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt avec coulis de fruits rouges et crumble

Cubes de pastèque aux fruits 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

