



Menú semanal
17 – 21 Marzo
SERVICIO MEDIODÍA

El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Hummus de garbanzos y cúrcuma con crudités y pan carasau

Entrante

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

Alubias pinta de Araba con sus sacramentos y berza

Ensaladilla rusa con bonito, colita de gambón y totopos

Raviolis de espinaca y ricota con salsa putanesca y queso feta

Alcachofas a la navarra con paleta ibérica

Plato principal

Pescado del día, emulsión de coliflor y vinagreta de piparras

Tortilla de bacalao con brotes de ensalada

Taco de carrillera de ternera con emulsión de zanahoria y jugo

Cachopo de berenjena crunchy con pesto rojo y pimientos asados en leña

Pasta rigatoni a la carbonara

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Tataki de piña infundada en maracuyá con crumble

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
Martxoak 17 - 21
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu
Aperitiboa

Garbantzu-hummusa eta kurkuma cruditesarekin eta carasau ogiarekin

Lehenengo platera

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

Arabako babarrun pintoa bere sakramentuekin eta azarekin

Entsaladilla errusiarra hegaluzearekin, ganboi- eta totopo-mototsa

Ziazerba eta ricotazko ravioliak, saltsa putaneskoarekin eta feta gaztarekin

Orburuak Nafarroako erara, beso iberikoarekin

Plater nagusia

Eguneko arraina, azalore-emultsioa eta piperren ozpin-olioa

Bakailao tortilla entsalada kimuekin

Txahal-masailaren zatia, azenario- eta zuku-emultsioarekin

Berenjena crunchy katxopoa pesto gorriarekin eta egurretan erretako piperrekin

Pasta rigatoni carbonara erara

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Anana infusionatuzko tatakia maracuyan crumblearekin

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 zerbitzariari galdetu mesedez



Weekly menu
March 17 - 21
LUNCH SERVICE

El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Chickpea and turmeric hummus with crudités and carasau bread

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Araba pinta beans with its sacraments and cabbage

Russian salad with tuna, prawn tail and tortilla chips

Spinach and ricotta ravioli with puttanesca and feta cheese sauce

Navarrese-style artichokes with Iberian shoulder of ham

Main course

Fish of the day, cauliflower emulsion and "piparras" green peppers vinaigrette

Cod omelette with salad shoots

Taco of veal cheek with carrot emulsion and juice

Crunchy aubergine cachopo with red pesto and wood-roasted peppers

Rigatoni pasta carbonara style

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Passionfruit infused pineapple tataki with crumble

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
Mars 17 - 21
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu
Apéritif

Houmous de pois chiches et de curcuma avec crudités et pain carasau

Entrées

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

Haricots Araba pinta avec leurs sacrements et du chou

Salade russe avec thon, queue de crevette et chips tortilla

Ravolis aux épinards et à la ricotta avec sauce puttanesca et feta

Artichauts à la navarraise avec épaule de jambon ibérique

Plat principal

Poisson du jour, émulsion de chou-fleur et vinaigrette aux piparras

Omelette de morue avec des pousses de salade

Taco de joues de veau avec émulsion et jus de carotte

Croquant d'aubergine cachopo au pesto rouge et poivrons grillés

Pâtes Rigatoni à la carbonara

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tatakí d'ananas infusé au fruit de la passion avec crumble

Café avec brownie



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

24,00 € (TVA incluse)

Eau et verre de vin de l'année

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR