

Menú semanal
20 – 24 mayo
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Hojaldre de txistorra de Sakana

Entrante

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

Espárragos a la plancha con pil pil de naranja

Tosta de hojaldre con pimiento morrón confitado y rilletes de

rabo de ternera con queso ahumado

Pastel de pescado con salsa tártara

Alubias pochadas guisadas con espinacas y celery

Plato principal

Pescado del día con puerro poché y vinagreta de piparras

Calamar patagónico a la plancha con curry amarillo y emulsión de lombarda

Secreto a la plancha con emulsión de patata y curry rojo

Setas salteadas con sésamo y huevo a baja temperatura

Arroz meloso vegetal con calabaza, coliflor, brócoli en emulsión de coliflor

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble

Macedonia de frutas del tiempo y frutos rojos

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 20 - 24
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Sakanako txistorra -

Lehenengo platera

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

Zainzuriak plantxan laranja pil - pilarekin

Hostorezko tosta pipermorro konfitatuarekin eta txahal-buztana gazta ketuarekin

Arrain-pastela saltsa tartariarekin

Potxak gisatuak espinakekin eta zeleryarekin

Plater nagusia

Eguneko arraina porru eta piper-ozpin-olioarekin

Txibi patagonikoa plantxan curry horiarekin eta lonbardiako emultsioarekin

Sekretua plantxan patata-emultsioarekin eta curry gorriarekin

Perretxiko salteatuak sesamoarekin eta tenperatura baxuko arrautzarekin

Arroz begetala kalabazarekin, azalorearekin, brokolia azalore-emultsioan

Postrea

Etxeko gazta tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorri kulisarekin eta galleta birrindua

Fruta mazedonia fruitu gorriekin

Kafea gustura browniearekin

Adierazitako platerak alergenoen
aztarnak izan ditzakete
Alergenoei buruzko informazioa
beharrez gero gure zerbitzari
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
20 – 24 MAY
LUNCH SERVICE**



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Sakana txistorra puff pastry

Starters

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

Grilled asparagus with orange pil pil

Puff pastry toast with sweet red pepper confit and rilletes de veal oxtail with smoked cheese

Fish pie with tartar sauce

Pocha beans stewed with spinach and celery

Main course

Fish of the day with poached leek and red pepper vinaigrette

Grilled Patagonian squid with yellow curry and red cabbage emulsion

Grilled red cabbage with red curry and potato emulsion

Sautéed mushrooms with sesame and low-temperature egg

Vegetable rice with pumpkin, cauliflower, broccoli in cauliflower emulsion

Dessert

Homemade cheese cake with ice cream

Yoghurt with red fruit coulis and crumble

Fruit salad with red fruits

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
20 – 24 MAI
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Feuilletage Sakana txistorra

Entrées

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

Asperges grillées à l'orange pil pil

Toast de pâte feuilletée au poivron rouge confit et aux rillettes

de queue de veau au fromage fumé

Tourte de poisson à la sauce tartare

Haricots Pocha à l'étouffée avec épinards et céleri

Plat principal

Poisson du jour avec poireaux pochés et vinaigrette au poivre rouge

Calmar de Patagonie grillé au curry jaune et émulsion de chou rouge

« Secreto » grillé au curry rouge et émulsion de pommes de terre

Champignons sautés au sésame et œufs basse température

Riz aux légumes avec potiron, chou-fleur et brocoli dans une émulsion de chou-fleur

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt avec coulis de fruits rouges et crumble

Salade de fruits et fruits rouges

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

