

**Menú semanal**  
**06 – 10 mayo**  
**SERVICIO MEDIODÍA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitivo***

Brioche de Gilda con queso ahumado

### **Entrante**

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

Espárragos tibios de Navarra con vinagreta de clara de huevo

Salmón marinado con ajo blanco Thai y cebolla encurtida

Pimientos rellenos de bacalao con salsa de sepia y emulsión de piquillos

Arroz cremoso de lombarda con guacamole y coliflor crudité

### **Plato principal**

Pescado del día con emulsión de zanahoria y vinagreta de piparras

Bacalao ajoarriero con gamba roja

Costilla de cerdo con arroz basmati, frutos secos, sésamo tostado y jugo de carne Thai

Contramuslo de pollo macerado con salsa de almendras y pak choi

Tagliata de calabacín con pesto rojo y tomates confitados

### **Postre**

Tarta de queso casera con helado

Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble

Pera Williams hojaldrada a la miel 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**  
**Maiatzak 06 - 10**  
**EGUERDIKO ZERBITZUA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitiboa***

Gilda eta gazta ketua

### **Lehenengo platera**

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

Nafarroako zainzuriak arrautza-zuringo ozpin-olioarekin

Izokin marinatua baratxuri zuriarekin Thai erara eta ozpinetako tipularekin

Bakailaoz betetako piperrak txoko-saltsarekin eta pikillo-emultsioarekin

Aza gorriko arroz krematsua guakamolearekin eta azalorea

### **Plater nagusia**

Eguneko arrainazenario emultsioarekin eta piper-ozpin-olioarekin

Bakailao ajoarriero erara ganba gorriarekin

Txerri-saiheskia basmati arrozarekin, fruitu lehorrekin, sesamo txigortua

eta Thai haragi-zukuarekin

Oilasko-izterrondoa almendra-saltsarekin eta txoi pak arekin

Kalabazin-tagliata pesto gorriarekin eta tomate konfitatuak

### **Postrea**

Etxeko gazta tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorri kulisarekin eta galleta birrindua

Williams udarea eztea eta galleta birrindua

Kafea gustura browniearekin

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



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

**Weekly menu  
06 – 10 MAY  
LUNCH SERVICE**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitif***

Gilda's Brioche with smoked cheese

### **Starters**

Tomato salad with tartar of tuna and avocado and tomato vinaigrette

Asparagus from Navarra with egg white vinaigrette

Marinated salmon with Thai white garlic and pickled onions

Cod-stuffed peppers with cuttlefish sauce and piquillo pepper emulsion

Creamy red cabbage rice with guacamole and cauliflower crudité

### **Main course**

Fish of the day with carrot emulsion and piparras vinaigrette

Cod ajoarriero with red prawn

Pork ribs with basmati rice, nuts, toasted sesame and Thai beef jus

Marinated chicken breast with almond and pak choi sauce

Courgette tagliata with red pesto and tomato confit

### **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**  
**06 – 10 MAI**  
**SERVICE DÉJEUNER**

## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Apéritif***

Brioche de Gilda au fromage fumé

### **Entrées**

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

Asperges de Navarre avec vinaigrette au blanc d'œuf

Saumon mariné à l'ail blanc thaïlandais et aux oignons marinés

Poivrons farcis au cabillaud avec sauce aux seiches et émulsion de poivrons piquillos

Riz crémeux au chou rouge avec guacamole et crudité de chou-fleur

### **Plat principal**

Poisson du jour avec émulsion de chou rouge et vinaigrette de piparras

Cabillaud ajoarriero avec crevettes rouges

Côtes de porc avec riz basmati, noix, sésame grillé et jus de bœuf thaïlandais

Blanc de poulet mariné avec sauce aux amandes et au pak choi

Tagliata de courgettes au pesto rouge et tomates confites

### **Dessert**

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt avec coulis de fruits rouges et crumble

Poire Williams feuilletée au miel et crumble

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

