

ENTRANTES SARRERAK

- Bogavante laminado con ensaladilla de manzana y emulsión de aguacate*..... 28,60
Abakandoa sagar entsaladarekin eta aguakate emultsioarekin
- Vieiras a la plancha sobre puré de ajo negro y falso coral* 20,90
Plantxan erara egindako bieirak berakatz-baltz kremarekin
- Taco de foie a la plancha sobre manzana reineta caramelizada*..... 18,70
Foie plantxan erreta eta oporto saltsarekin lagunduta
- Frituras variadas : croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales*..... 15,40
Askotariko frijituak : kokretak, barazkiak tenpuran, zereal-azalak ...
- Sopa de pescado con centollo, langostinos y almejas*..... 17,60
Arrain zopa txangurru, otarrainxka eta muxillekin
- Tomate asado sobre txipirón y suero de parmesano* 14,50
Tomatea txipiroien gainean eta parmesano gaztarekin
- Gambas frescas de Huelva a la plancha (1 Docena)*..... 25,30
Huelbako ganba freskuak (dozena bat)
- Taco de pulpo con emulsión de boniato y ali-oli de miel*..... 18,70
Olagarroa boniato-emultsioarekin eta eztiarekin
- Hongos confitados a baja temperatura con yema de huevo templado* 17,60
Onddoak temperatura baxuan konfitatuta arrauts-gorringoarekin

PESCADOS ARRAINAK

- Lubina salvaje asada , con puerro a la plancha,y tierra de algas*..... 29,70
Erretako lupia basatia, plantxan erretako porru eta algazko lurrarekin
- Merluza a la koşkera*..... 22,00
Legatza, koşkera erara
- Rape a la plancha con tinta negra y patata confitada*..... 25,30
Plantxan erretako zapoa, olagarroen tinta eta patata konfitatuekin
- Kokotxas de merluza a la plancha con su pil-pil sobre cama de centollo*..... 30,80
Plantxan erretako legatz-kokotxak bere pilpilean saltsan
- Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)*..... 20,90
Bakailoa hiru eratara: pil-pilean, bizkaitar erara eta Ranero elkartearen erara.

CARNES OKELAK

Paletilla de cordero asada a baja temperatura y su propio jugo 24,20

Arkume-paletilla ezkairekin erreta temperatura baxuan eta bere zukuarekin

Lomo de ciervo laminado al tomillo con crema de boniatos y almíbar de cacao 25,30

Orein solomoaren xaflak ezkaratzetan, bataten krema eta kakao-almibarrarekin

Milhojas de rabo sobre base de hongos confitados 16,50

Behi buztanarekin prestatutako milorria ondo konfitutarekin gainean

Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg.) 42,35

Sugarretan erretako txuletoa, patata eta denborako piperrekin

Solomillo asado a la parrilla con foie y compota de manzana al PX 25,30

Azpizuna erreburdinean, foie eta sagar karamelizatuekin lagunduta

POSTRES DE ARETXONDO ARETXONDO AZKENBURUAK

Cre moso de yogur natural con jugo de fresas y teja de mantequilla 7,70

Jogurt naturalaren krema, mailukien saldarekin

Coulant de chocolate con helado de especias (15 min aprox. elaboración) 8,80

Txokolatezko *coulanta*, espezia-izozkiarekin

Milhojas de crocant de almendras con espuma de avellanas 8,80

Almendren krokantezko milorria, hurritz-aparrarekin

Torrija de pan Brioche con crema caramelizada 8,80

Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin, eta koko gelatuarekin

Chocolates variados con naranja confitada 8,80

Txokolateak laranja konfituarekin

10% I.V.A. Incluido/ beza barne

MENU GASTRONOMICO MENU GASTRONOMIKOA

Vieiras a la plancha sobre puré de ajo negro y falso coral

Plantxan erara egindako bieirak berakatz-baltz kremarekin

Sopa de pescado con centollo, langostinos y almejas

Arrain zopa langostinoekin

Lubina asada, con puerro a la plancha y tierra de algas

Plantxan erretako lupia, porruarekin lagunduta eta alga-lurrarekin

Lomo de ciervo laminado al tomillo con crema de boniatos y almíbar de cacao

Orein solomoaren xaflak ezkaratzetan, bataten krema eta kakao-almibarrarekin

Cremoso de yogur natural con jugo de fresas y teja de mantequilla

Jogurt naturalaren krema, mailuki saldarekin

Milhojas de crocant de almendras con espuma de avellanas

Almendren krokantezko milorria, hurritz-aparrarekin

Solabal Crianza 2016

Solabal Errioxar ardoa

Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales

Menu hau mahikide guztiei ateratzeko da.

63,70€ (Iva incluido)

Menú Ejecutivo : 20,24€ (se renueva cada semana) (Iva incluido)

❖ ***Importante : Si padece Vd. alguna alergia o intolerancia a cualquier alimento hágaselo saber a nuestro personal de sala. Ofrecemos alternativas.***

Garrantzitzua : elikagairen bati alergia badiozu, jakinarazi iezaiozu mesedez jantokiko zerbitzariren bati aukeran beste zerbait eskaintzeko.

MENÚ ARETXONDO

ENTRANTES

Salmón marinado con aliño de yogur y verduras encurtidas

Hongos confitados con yema templada

SEGUNDO PLATO

Lomo de merluza a la plancha con mahonesa de mejillones y pack-choy

Carrilleras de ibérico con jugo de vino tinto y yuca frita

POSTRE

Pastel de queso con sorbete de frutos rojos

Vino : Berceo Rioja Cza. 16

41,00€ (Iva Incluido/BEZa barne)

VINOS RECOMENDADOS

ARDO GOMENDAGARRIAK

<i>Itsasmendi 7</i>	17,60
<i>Pago de Cyrsus Cuvée esp.2012</i>	22,00
<i>Lindes de Remelluri</i>	19,80
<i>Abadía Retuerta</i>	24,20
<i>Angeles de Amaren</i>	24,00