

ENTRANTES SARRERAK

- Foie-Micuit caramelizado con reducción de vino tinto y gel de mango* 22,00
Karamelotutako foie-mukuit, mangoarekin egindako gelarekin
- Carabinero a la parrilla con trinchante de patata y berza, y erizos de algas de mar* .. 24,80
Sugarrean erretako iskiratzarra , patata eta asa-loreaz lagunduta
- Bogavante laminado con ensaladilla de manzana y emulsión de aguacate*..... 29,60
Abakandoa sagar entsaladarekin eta aguakate emultsioarekin
- Vieiras asadas sobre cremita de coliflor y huevas de algas de mar*..... 22,00
Bieira erreak azalore krematsuaz lagunduta eta itxasoko lore-arraultzatzoekin
- Croquetas variadas, rabas y gambas gabardina*..... 17,40
Askotariko frijituak, rabak eta gambak frjituta
- Arroz cremoso de hongos y parmesano* 18,40
Onddoekin egindako arroz-krematsua parmesano gaztarekin lagunduta
- Taco de pulpo a la parrilla con esponjoso de pimentón* 23,00
Olagarroa patata-emultsioarekin eta piperrauts-belakiarekin
- Tartar de atún rojo con tomate, lima y aguacate , con pan focaccia de olivas* 19,60
Hegalaburruaren tartarra tomate, lima, ahukate eta focazzia oliba-ogiarekin
- Verduras de temporada a la parrilla (según mercado)* 14,50
Denboraldiko barazkiak sugarrean erreta

PESCADOS ARRAINAK

- Merluza a la koçkera*..... 22,00
Legatza, koxkera erara eginda
- Rodaballo a la plancha con toffé de cebolla morada y chalotas caramelizadas* 32,70
Plantxan egindako erreboiloa , kipul-gorri saltsarekin eta chalota karamelizatuekin lagunduta
- Rape a la parrilla con picadillo de tomate y cilantro* 30,80
Zapoa sugarrean, xehetutako tomate eta martorriarekin
- Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)*..... 20,90
Bakailaoa hiru eratarata: pil-piliean, bizkaitar erara eta Ranero elkartean 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 con crema de cardamomo y tierra de pistachos*..... 24,60
Orkatz-solomoa kardamomo kremarekin , pistatxo lurraren gainean
- Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg.)*..... 45,50
Sugarretan erretako txuletoa, patata eta denborako piperrekin
- Solomillo asado a la parrilla con puré de ajonegro y setas silvestres* 25,30
Azpizuna erreburdinean, berakatz-beltz purearekin eta basoko zizarekin
- Milhojas de rabo de buey al jugo de vino y crema de pimiento morrón*..... 20,30
Idi-buztanaren hostopila ardo beltz saltsaz eginda eta piper-gorri kremarekin

POSTRES DE ARETXONDO ARETXONDO AZKENBURUAK

- Crema helada de leche merengada con gel de café y teja de cacao*..... 7,70
Merengatutako esne-krema izoztua kafe-gelarekin
- Torrija de pan Brioche con crema caramelizada* 8,80
Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin
- Financier de chocolate negro con tofee y helado de naranja sanguina*..... 8,80
Txokolate-beltz pastela laranja-gorri gelatuarekin
- Tabla de quesos variados con membrillo casero y helado de cereza*..... 12,90
Gazta zati desberdinak baserrian egindako irasagarrekin kerizen-izozkiarekin
- Espuma de maracuyá y gel de frambuesas* 7,90
Marakuia- eta mugurdi-pastela marrubi-izozkiarekin

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

MENU GASTRONOMICO MENU GASTRONOMIKOA

Tartar de atún rojo con tomate, lima y aguacate, con pan focaccia de olivas
Hegalaburruaren tartarra tomate, lima, ahuakate eta focazzia oliba-ogiarekin

Vieiras asadas sobre cremita de coliflor y huevas de pescado
Bieira erreak azalore krematsuaz lagunduta eta itxasoko lore-arraultzatzoekin

Rodaballo a la plancha con toffé de cebolla morada y chalotas caramelizadas
Plantxan egindako erreboiloa, kipul-gorri saltsarekin eta chalota karamelizatuekin lagunduta

Lomo de ciervo con crema de cardamomo y tierra de pistachos
Orkatz-solomoa kardamomo kremarekin, pistatxo lurraren gainean

Financier de chocolate negro con tofee y helado de naranja sanguina
Txokolate-beltz pastela laranja-gorri gelatuarekin

Torrija de pan brioche con crema caramelizada
Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin

Solabal Crianza 2017

Solabal Errioxar ardoa

Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales
Menu hau mahikide guztiei ateratzeko da.

65,00€ (Iva incluido/BEZa barne))

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

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

MENÚ ARETXONDO

MENU ARETXONDO

ENTRANTES SARRERAK

Ensalada de salmón marinado en vodka y eneldo con salsa de yogur y pepino
Hegalaburruaren tartarra tomate, lima, ahukate eta focazzia oliba-ogiarekin

Arroz cremoso de hongos y parmesano
Onddoen arroza krematsua parmesano gaztaiarekin

SEGUNDO PLATO BIGARREN PLATERRA

Merluza a la plancha con picadillo de mejillones y licuado de vainas
Plantxan erretako legatza, muskuilu txikitua eta lekak likidotuak

Milhojas de rabo de buey al jugo de vino tinto y crema de pimienta roja
Erretako ehizakia espezia zukuarekin eta mangoren emultsioa

POSTRE AZKENBURUA

Pastel de queso con mermelada de frutos rojos
Gaztarekin egindako pastela

41,00€ (Iva Incluido/BEZa barne)