

STARTERS

Roasted scallops with Atlantis scallop tartare and celery-turnip cream 19,00
Vieiras asadas a la plancha con tartar de zamburiñas y crema de apio-nabo

Lobster salad with guacamole and salmon vinaigrette 26,00
Ensalada de Bogavante con guacamole y vinagreta de salmón

Foie micuit with berries 16,00
Lingote de foie-micuit con jugo de frutos rojos

Mixed fries: croquets, vegetable tempura, cereals crust..... 14,00
Frituras variadas :croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales

Sautéed mushrooms with ham fried sauce and sweet potato cream..... 14,00
Hongos salteados con refrito de jamón y crema de boniato

6 grilled shrimps 22,00
6 Langostinos tigre a la parrilla

Sautéed seasonal vegetables on laminated mushrooms 14,00
Verduras salteadas de temporada sobre láminas de hongos

62° boiled egg on sweet pepper, garnished with oil- boiled potato and truffled oil... 12,00
Huevo a 62° con sobre jugo de pimiento morrón y patata trufada

FISHES

Hake grilled “kokotxas” (hake’s neck) on a spider crab bed..... 27,00
Kokotxas de Merluza a la plancha sobre cama de centollo

Roasted turbot with pumpkin marmalade 27,00
Rodaballo asado al horno con mermelada de calabaza,

Cod Sampling (in its own sauce, with vegetables and “Vizcaina” style) 19,00
Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaina)

Grilled hake with sea urchin emulsion..... 21,00
Merluza a la plancha con emulsión de erizos de mar

Grilled cod chop with squids juice and cod jelly 18,00
Taco de Bacalao a la plancha con jugo de txipirón y su gelatina

MEATS

Low temperature roasted young pigeon with mushrooms truffled risotto..... 22,00

Pichón asado a baja temperatura ,con risotto de setas trufado

Crunchy suckling pig roasted at the moment with soya honey and Oporto date . 20,00

Cochinillo crujiente asado al momento, con reducción de miel-soja, y dátiles al Oporto

Stewed Oxtail with red wine sauce 18,00

Guiso de rabo de buey al vino tinto

Grilled beef chop with seasonal peppers and fried potatoes (1 Kg.) 36,50

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

Grilled sirloin with cheese fondue and peppers in tempura 22,00

Solomillo asado a la parrilla con fondue de queso y pimientos en tempura

DESSERTS IN ARETXONDO

Mango mousse with passion fruit ice cream 7,00

Cre moso de mango con helado de maracuyá

Chocolate and grape liqueur bomb 8,00

Bomba de chocolate y orujo

Assorted cheese board with heather honey 8,50

Tabla de quesos variados con miel de Brezo

Berries sponge cake and chantilly 7,00

Esponja de frutos rojos y chantilly

French bread toast with caramelized custard cream and coca ice cream 6,50

Torrija con crema pastelera caramelizada, con helado de coco

Chocolate textures and raspberries 8,00

Texturas de Chocolate y frambuesas

+ 10% V.A.T. / IVA

TASTING MENU

Foie micuit with berries

Lingote de foie-micuit con jugo de frutos rojos

Roasted scallops with Atlantis scallop tartare and celery-turnip cream

Vieiras asadas a la plancha con tartar de zamburiñas y crema de apio-nabo

Roasted turbot with pumpkin marmalade

Rodaballo asado al horno con mermelada de calabaza,

Low temperature roasted young pigeon with mushrooms truffled risotto

Pichón asado a baja temperatura ,con risotto de setas trufado

Berries sponge cake and chantilly

Esponja de frutos rojos y chantilly

French bread toast with caramelized custard cream and coca ice cream

Torrija con crema pastelera caramelizada, con helado de coco

Solabal Vintage wine

Solabal Crianza 2014

This menu will be served to the whole table

Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales

57,90 € + 10 % Vat/Iva

MENÚ ARETXONDO

STARTERS

Assorted molluscs and prawns, avocado and yogurt and lime sauce,
Surtido de moluscos y gambas, aguacate , y salsa de yogur y lima

Seasonal mushrooms risotto with grilled foie
Risotto de hongos y setas de temporada con foie a la plancha

SECOND COURSES

Grilled hake with sea urchin emulsion
Merluza a la plancha con emulsión de erizos de mar

Oxtail vol au vent with grilled potato and red peppers
Milhojas de rabo de buey con gratinado de patata y pimientos rojos

DESSERT

Coffee junket, cocoa sponge cake and vanilla oil
Cuajada de café, esponja de cacao y aceite de vainilla

Wine: Solabal Vintage 2.013
Vino : Solabal crianza 2.013

35€ + 10 % Vat/Iva

RECOMMENDED WINES / VINOS RECOMENDADOS

<i>Itsasmendi 7</i>	16,00
<i>Pago de Cirsus Cuvée esp.2012</i>	20,00
<i>Ostatu, 12</i>	20,00
<i>Abadía Retuerta</i>	22,00
<i>Tres Picos</i>	19,00
<i>Summa Varietalis</i>	21,00