

## ENTRANTES

- Vieiras asadas a la plancha con tartar de zamburiñas y crema de apio-nabo.* 19,00  
Plantxan erara egindako bieirak apio kremarekin
- Ensalada de Bogavante con guacamole y vinagreta de salmón* ..... 26,00  
Abakando-entsalada, izokin-arbien ozpin-olioarekin
- Lingote de foie-micuit con jugo de frutos rojos*..... 16,00  
Foie micuit lingotea marrubi saldarekin
- Frituras variadas :croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales*..... 14,00  
Askotariko frijituak : kokretak, barazkiak tenpuran, zereal-azalak ...
- Hongos salteados con refrito de jamón y crema de boniato* ..... 14,00  
Onddoak pernilekin salteatuta, eta boniato- kremarekin lagunduta
- 6 Langostinos tigre a la parrilla* ..... 22,00  
Parrillan erretako 6 tigre otarrainska
- Verduras salteadas de temporada sobre láminas de hongos*..... 14,00  
Sasoiki barazki salteatuak
- Huevo a 62º con sobre jugo de pimiento morrón y patata trufada*..... 12,00  
62º-tan prestatutako arrautza, piper-saldarekin,eta patata trufatuaz

## PESCADOS ARRAINAK

- Kokotxas de Merluza a la plancha sobre cama de centollo*..... 27,00  
Legatz-kokotxak plantxan, txangurru-azpigarriarekin
- Rodaballo asado al horno con mermelada de calabaza,* ..... 27,00  
Erreboiloa plantxa erara eginda eta kuia marmeladarekin
- Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)*..... 19,00  
Bakailaoa hiru eratarata: pil-pillean, bizkaitar erara eta Ranero elkartearen erara.
- Merluza a la plancha con emulsión de erizos de mar*..... 21,00  
Legatza, itsas triku-emultsioaz
- Taco de Bacalao a la plancha con jugo de txipirón y su gelatina*..... 18,00  
Plantxan erretako Bakailao zatia txipiroien zukuarekin eta bere gelatinarekin

## CARNES OKELAK

*Pichón asado a baja temperatura ,con risotto de setas trufado* ..... 22,00  
Tenperatura baxuan erretako usakumea, perretxikoen risotoarekin

*Cochinillo crujiente asado al momento con dátiles y reducción de miel y soja*..... 20,00  
Belar finekin gainerretako piperbeltz saldarekin

*Guiso de rabo de buey al vino tinto*..... 18,00  
Tenperatura baxuan erretako antxume-erruloa erromero-zukuarekin

*Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg.)*..... 36,50  
Sugarretan erretako txuletoa, patata eta denborako piperrekin

*Solomillo asado a la parrilla con fondue de queso y pimientos en tempura*..... 22,00  
Azpizuna erreburdinean, gazta fonduearekin eta tenpuran prestatutako piperrekin

## POSTRES DE ARETXONDO ARETXONDO AZKENBURUAK

*Cre moso de mango con helado de maracuyá* ..... 7,00  
Mango naturalarekin prestatutako krema, fruta zatiekin eta marakuia-konzentratuarekin

*Bomba de chocolate y orujo* ..... 8,00  
Txokolate eta patsa bonba

*Tabla de quesos variados con miel de Brezo*..... 8,50  
Askotariko gaztak txilar-eztiarekin

*Esponja de frutos rojos y chantilly*..... 7,00  
Marrubi gorrien bizkotxo

*Torrija con crema pastelera caramelizada , con helado de coco* ..... 6,50  
Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin, eta koko gelatuarekin

*Texturas de Chocolate y frambuesas* ..... 8,00  
Txokolatearen testurak framboiserekin

**10% I.V.A. / BEZ**

## *MENU GASTRONOMICO* MENU GASTRONOMIKOA

*Lingote de foie-micuit con crujiente de hongos y reducción de Oporto*

Foie-micuit lingotea, pomelo arrosaren zukuarekin eta bere kurruskariarekin

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

Plantxan erretako bieirak apio kremarekin

*Rodaballo asado al horno con mermelada de calabaza*

Erreboiloa plantxa erara eginda eta kuia marmeladarekin

*Pichón asado a baja temperatura ,con risotto de setas trufado*

Temperatura baxuan erretako pitxoi egaztia

*Esponja de frutos rojos y chantilly*

Marrubi gorrien bizkotxoa

*Torrija con crema pastelera caramelizada y con helado de coco*

Brioche-torrada karamelizatuak

*Solabal Crianza 2014*

Solabal Errioxar ardoa

*Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales*

**57,90+ Iva/BEZ**

Menu hau mahikide guztiei ateratzeko da.

***Menú Ejecutivo : 17,30€ (se renueva cada semana) + Iva/BEZ***

❖ ***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 AREIXONDO

### ENTRANTES

*Surtido de moluscos y gambas, aguacate , y salsa de yogur y lima*  
Muskullu eta ganba sorta bat, aguakate eta jogurt-lima saltsarekin

*Risotto de hongos y setas de temporada con foie a la plancha*  
Risottoa, sasoiko onddo et

### SEGUNDO PLATO

*Merluza a la plancha con emulsión de erizos de mar*  
Plantxan erretako legatza, itsas trikuen emultsioarekin

*Milhojas de rabo de buey con gratinado de patata y pimientos rojos*  
Idi buztan hostopila, gainerretako patata eta piperrekin

### POSTRE

*Cuajada de café, esponja de cacao y aceite de vainilla*

Kafe-gatzatua, kakao-belakia eta banila-olioa

*Vino : Solabal crianza 2.013*

**35€ + Iva /BEZ**

## VINOS RECOMENDADOS

## ARDO GOMENDAGARRIAK

<i>Itsasmendi 7</i>	16,00
<i>Pago de Cyrsus 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