

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-errulua 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