

STARTERS Entrantes

Warm lobster on pistachio and coliflower cream, and truffle oil..... 26,00
Bogavante templado sobre puré fino de coliflor y pistacho, con aceite de trufa

Grilled pillgrim scallop with "zamburiñas" tartare and celeriac cream..... 19,00
Vieiras a la plancha con tartar de zamburiñas y crema de apio-nabo

Foie-micuit bar with orange textures and cocoa 17,00
Lingote de foie-micuit con naranja en texturas y cacao

Assorted fried apetizers: croquettes, vegetables in tempura, cereals crusts..... 14,00
Frituras variadas :croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales

Sautéed mushrooms ("boletus Edulis") with ham slightly fried and currot mamalade 15,00
Hongos salteados con refrito de jamón y mermelada de zanahoria

Rissotto with grilled octopus, squid and pepper foam 15,00
Arroz cremoso con pulpo a la plancha , calamar y emulsión de pimentón

Sautéed seasonal vegetables with laminated mushrooms..... 14,00
Verduras salteadas de temporada con láminas de hongos

Fish soup with monkfish and king crabs meat..... 16,00
Sopa de pescado con rape y txangurro

FISH PESCADOS

Grilled monkfish with squid noodles and candied potatoes 23,00
Rape a la plancha con tallarines de begihaundi y patata confitada

Grilled turbot on sweeteend pumpkin and almonds 27,00
Rodaballo plancha sobre confitura de calabaza y almendras

Cod sampling (pil-pil, Club Ranero and Vizcaina)..... 19,00
Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)

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

Grilled Cod chop on "biscaine" style cooked iberian pork cheeks and paws 18,00
Taco de Bacalao a la plancha sobre manitas de ibérico y vizcaina

MEAT CARNES

Young pigeon, grilled foie and dried peachs 22,00
Pichón a la sartén , foie a la plancha, y orejones

Crunchy pigle with citrus fruits and pumpkin 20,00
Cochinillo crujiente asado al momento con salsa de cítricos y calabaza

Iberian pork cheeks with red wine juice, crunch jucca and candied artichoke..... 14,00
Carrilleras de ibérico con jugo de vino tinto , crujiente de yuca y alcachofa confitada

Roasted beef chop, with seasonal red peppers and baked potaoes (1 kg)..... 38,50
Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg.)

Roasted sirloin with cheese fondue and vegetables tempura 22,00
Solomillo asado a la parrilla con fondue de queso y verduras en tempura

ARETXONDO DESSERTS POSTRES DE ARETXONDO

Mascarpone cream, moscovado biscuit and mango juice..... 7,00
Cremoso de queso Mascarpone, crocant de moscovado y jugo de mango

Fried small canutos stuffed with vanilla mousse..... 8,00
Canutillos fritos rellenos de mouse de vainilla

Assorted cheese with heather honey..... 8,50
Selección de quesos variados con miel de Brezo

Caramelized bread- french toast with cardamom ice cream and laurel..... 8,00
Torrija de pan Brioche caramelizada, con helado de cardamomo y laurel

Assorted chocolates with caramel ice cream..... 8,00
Chocolates con helado de caramelo

10% VAT/ IVA

TASTING MENU MENU GASTRONOMICO

Foie-micuit bar with orange textures and cocoa

Lingote de foie-micuit con naranja en texturas y cacao líquido

Fish soup with monkfish and king crabs meat

Sopa de pescado con rape y txangurro

Grilled turbot on sweetend pumpkin and almonds

Rodaballo plancha sobre confitura de calabaza y almendras

Young pigeon, grilled foie and dried peachs

Pichón a la sartén , foie a la plancha, y crema de orejones

Fried small canutos stuffed with vanilla mousse

Canutillos fritos rellenos de mouse de vainilla

Assorted chocolates with caramel ice cream

Chocolates con helado de caramelo

Solabal Crianza 2014

57,90 + Vat /Iva

This menú will be served to the whole table

Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales

Daily fixed menú: : 17,90€ (every week updated) + Iva/ BEZ

❖ ***Warning:*** If you suffer from any dietetic intolerance or allergy, please let it know to our dinning room responsible and we will offer alternatives.

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

MENÚ ARETXONDO

STARTERS ENTRANTES

Laminated octopus on potato cream and paprika oil
Láminas de pulpo sobre crema de patata y aceite de pimentón

Seafood cream with musles and shrimps
Crema de marisco con mejillones y langostinos

MAIN COURSES SEGUNDOS PLATOS

Grilled hake on coliflower and almond purée

Merluza a la plancha con puré de coliflor y almendra

Iberian pork cheek on red wine juice and candied pumpkin
Carrillera ibérica en jugo de vino tinto y confitura de calabaza

DESSERTS POSTRE

Caramelized bread- french toast with rice pudding
Torrija caramelizada de arroz con leche

Wine: Solabal, 2.015
Vino : Solabal crianza 2.015

36,20€ + Vat / Iva

RECOMMENDED WINES

VINOS RECOMENDADOS

Itsasmendi 7

16,00

Pago de Cyrsus Cuvée esp.2012

20,00

Lindes de Remelluri

18,00

Abadía Retuerta

22,00

Tres Picos

19,00