

ENTRANTES

- Bogavante templado sobre puré fino de coliflor y pistacho, con aceite de trufa*..... 26,00
Abakandoa berotuta sagar gelarekin eta vermouthe gorriarekin
- Vieiras a la plancha con tartar de zamburiñas y crema de apio-nabo* 19,00
Plantxan erara egindako bieirak apio kremarekin
- Lingote de foie-micuit con naranja en texturas y cacao* 17,00
Foie mikuitezko lingotea, laranjaren testurekin eta kakaoarekin
- Frituras variadas :croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales*..... 14,00
Askotariko frijitutak : kokretak, barazkiak tenpuran, zereal-azalak ...
- Hongos salteados con refrito de jamón y mermelada de zanahoria*..... 15,00
Onddoak pernilarekin salteatuta
- Arroz cremoso con pulpo a la plancha , calamar y emulsión de pimentón* 15,00
Arroz krematsua, plantxan erretako olagarro, txibi eta pimerrauts-emultsioarekin
- Verduras salteadas de temporada con láminas de hongos*..... 14,00
Sasoiki barazki salteatuak onddo zatiekin lagunduta
- Sopa de pescado con rape y txangurro*..... 16,00
Arrain zopa , txangurroa eta zapoarekin

PESCADOS ARRAINAK

- Rape a la plancha con tallarines de begihaundi y patata confitada*..... 23,00
Plantxan erretako zapoa, begihandi-tallarinekin eta patata konfitatuekin
- Rodaballo plancha sobre confitura de calabaza y almendras*..... 27,00
Erreboiloa plantxan eginda kalabaza konfiturarekin
- 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 sobre manitas de ibérico y vizcaina*..... 18,00
Plantxan erretako Bakailao zatia txerri-eskutxoekin eta bizkaina saltsarekin lagunduta

CARNES OKELAK

Pichón a la sartén , foie a la plancha, y orejones..... 22,00
Zartaginean prestatutako usakumea, plantxan erretako foie eta mertxika lehorrekin

Cochinillo crujiente asado al momento con salsa de cítricos y calabaza 20,00
Atera aurrean erretako txerrikumea, zitrikoen saltsarekin eta kalabazarekin

Carrilleras de ibérico con jugo de vino tinto , crujiente de yuca y alcachofa confitada... 14,00
Iberikoaren masailak ardo beltzezko zukuarekin, juka kurruskariarekin eta konfitaturiko alkatxofekin.

Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg.)..... 38,50
Sugarretan erretako txuletoa, patata eta denborako piperrekin

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

POSTRES DE ARETXONDO ARETXONDO AZKENBURUAK

Creoso de queso Mascarpone, crocant de moscovado y jugo de mango 7,00
Mascarpone gaztarekin prestatutako krema, moskovado gailetarekin eta mango-zukuarekin

Canutillos fritos rellenos de mouse de vainilla..... 8,00
Frijitutako tututxoak, banilla-mousearekin

Selección de quesos variados con miel de Brezo 8,50
Askotariko gaztak txilar-eztiarekin

Torrija de pan Brioche caramelizada, con helado de cardamomo y laurel..... 8,00
Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin, eta koko gelatuarekin

Chocolates con helado de caramelo 8,00
Txokolateak karameluaren gelatuarekin

10% I.V.A. / BEZ

MENU GASTRONOMICO MENU GASTRONOMIKOA

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

Foie-micuit lingotea, laranja zatiekin eta kakao urtuta

Sopa de pescado con rape y txangurro

Arrain zopa , txangurroa eta zapoarekin

Rodaballo plancha sobre confitura de calabaza y almendras

Erreboiloa plantxan eginda kalabaza konfiturarekin

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

Zartaginean prestatutako usakumea, plantxan erretako foie eta mertxika lehorrekin

Canutillos fritos rellenos de mouse de vainilla

Frijitutako tututxoak, banilla-mousearekin

Chocolates con helado de caramelo

Txokolatearen pastela karameluaren gelatuarekin

Solabal Crianza 2014

Solabal Errioxar ardoa

Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales

Menu hau mahikide guztiei ateratzeko da.

57,90+ Iva/BEZ

Menú Ejecutivo : 17,90€ (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 ARETXONDO

ENTRANTES

Láminas de pulpo sobre crema de patata y aceite de pimentón

Crema de marisco con mejillones y langostinos

SEGUNDO PLATO

Merluza a la plancha con puré de coliflor y almendra

Carrillera ibérica en jugo de vino tinto y confitura de calabaza

POSTRE

Torrija caramelizada de arroz con leche

Vino : Solabal crianza 2.015

36,20€ + Iva /BEZ

VINOS RECOMENDADOS

ARDO GOMENDAGARRIAK

<i>Itsasmendi 7</i>	16,00
<i>Pago de Cyrsus Cuvée esp.2012</i>	20,00
<i>Lindes de Remelluri</i>	18,00
<i>Abadía Retuerta</i>	22,00
<i>Tres Picos</i>	19,00