

## ENTRANTES SARRERAK

<i>Bogavante templado al Armagnac</i> .....	28,60
Abakandoa berotuta sagar gelarekin eta vermouh gorriarekin	
<i>Vieiras a la plancha sobre puré de ajo negro y falso coral</i> .....	20,90
Plantxan erara egindako bieirak berakatz-baltz kremarekin	
<i>Lingote de foie-micuit caramelizado con texturas de frutos rojos</i> .....	18,70
Foie mikuitezko lingotea, laranjaren testurekin eta kakaoarekin	
<i>Frituras variadas :croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales</i> .....	15,40
Askotariko frijituak : kokretak, barazkiak tenpuran, zereal-azalak ...	
<i>Hongos salteados con refrito de jamón y confitura de calabaza</i> .....	17,60
Onddoak pernilekin salteatuta	
<i>láminas de tomate rosa con tacos de bonito marinado y queso burrata</i> .....	15,40
Tomate arrosa xaflatan hegaluze zati eta burrata gaztarekin	
<i>Gambas frescas de Huelva(1 Docena)</i> .....	25,30
Huelvako ganba freskuak (1 dozena)	
<i>Taco de pulpo con emulsión de patata y esponja de pimentón</i> .....	18,70
Olagarroa patata-emultsioarekin eta piperrauts-belakiarekin	
<i>Huevo a 62º con raviolis fritos de cordero y puré de patata trufada</i> .....	17,60
Arrautza 62º C-an Arkume-ravioliak frijituta eta patata konfituekin	

## PESCADOS ARRAINAK

<i>Rape a la plancha con tallarines de begihaundi y patata confitada</i> .....	25,30
Plantxan erretako zapoa, begiandi-tallarinekin eta patata konfitatuekin	
<i>Kokotxas de merluza sobre cama de centollo y su pil-pil</i> .....	30,80
Legatzaren kokotxak	
<i>Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)</i> .....	20,90
Bakailoa hiru eratarata: pil-pilean, bizkaitar erara eta Ranero elkartearen erara.	
<i>Merluza a la koçkera</i> .....	22,00
Legatza, koxkera erara	
<i>Lubina salvaje asada sobre crema de anisados y trigueros plancha</i> .....	29,70
Plantxan erretako Itsas lupia anisatuen krema eta plantxan erretako gari-zainzurien azpigarriarekin	

## CARNES OKELAK

*Paletilla de cordero asada con tomillo a baja temperatura y su propio jugo.....* 24,20  
Arkume-paletilla ezkaiarekin erreta temperatura baxuan eta bere zukuarekin

*Cochinillo crujiente asado al momento con salsa de melocotón y zanahoria baby...* 22,00  
Atera aurean erretako txerrikumea, melokotoi eta azenario baby saltsarekin

*Milhojas de rabo de vaca con cebolletas rojas confitadas .....* 15,40  
Behi buztanarekin prestatutako milorria melatutako tipuleta gorriekin

*Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg.).....* 42,35  
Sugarretan erretako txuletoa, patata eta denborako piperrekin

*Solomillo asado a la parrilla con foie y compota de manzana al PX.....* 25,30  
Azpizuna erreburdinean, foie eta sagar karamelizatuekin lagunduta

## POSTRES DE ARETXONDO ARETXONDO AZKENBURUAK

*Cre moso de yogur natural con mango y helado de maracuyá .....* 7,70  
Jogurt naturalaren krema, mangorekin

*Deconstrucción de tiramisú.....* 8,80  
Tiramisu gure erara eginda

*Milhojas de hojaldre con crema de cítricos.....* 8,80  
Ostore-milorria zitrikoen kremarekin

*Torrija de pan Brioche con crema caramelizada.....* 8,80  
Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin, eta koko gelatuarekin

*Chocolates variados con naranja confitada y helado de especias .....* 8,80  
Txokolateak laranja konfituarekin

**10% I.V.A. Incluido/** beza barne

# *MENU GASTRONOMICO* MENU GASTRONOMIKOA

*Lingote de foie-micuit con texturas de frutos rojos*

Foie-micuit lingotea, laranja zatiekin eta kakao urtuta

*Vieiras a la plancha sobre puré de ajo negro y falso coral*

Plantxan erara egindako bieirak berakatz-baltz kremarekin

*Lubina salvaje asada sobre crema de anisados y trigueros plancha*

Plantxan erretako Itsas lupia anisatuen krema eta plantxan erretako gari-zainzurien azpigarriarekin

*Cochinillo crujiente asado al momento con salsa de melocotón y zanahoria baby*

Atera aurrean erretako txerrikumea, zitrikoen saltsarekin eta kalabazarekin

*Deconstrucción de tiramisú*

Tiramisu gure erara eginda

*Milhojas de hojaldre con crema de cítricos*

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.

**63,70€ (Iva incluido)**

***Menú Ejecutivo : 19,69€ Iva incluido (se renueva cada semana)***

❖ ***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 zerbaite eskaintzeko.

## MENÚ ARETXONDO

### ENTRANTES

*láminas de tomate rosa con tacos de bonito marinado y queso burrata*

*Láminas de pulpo sobre crema de patata y aceite de pimentón*

### SEGUNDO PLATO

*Taco de bacalao a la plancha con piperrada y pil-pil*

*Carrilleras ibéricas con puré de boniato*

### POSTRE

*Cremoso de yogur natural con frutos rojos*

*Vino : Marqués del Puerto crianza 2.014.*

**39,82€ Iva Incluido/BEZa barne**

## VINOS RECOMENDADOS

ARDO GOMENDAGARRIAK

<i>Itsasmendi 7</i>	17,60
<i>Pago de Cyrsus Cuvée esp.2012</i>	22,00
<i>Lindes de Remelluri</i>	19,80
<i>Abadía Retuerta</i>	24,20
<i>Tres Picos</i>	20,90