

ENTRANTES SARRERAK

Bloc de Foie caramelizado con mermelada de frutos rojos..... 22,00
Foie karamelizatua fruittu gorriekin lagunduta

Bogavante laminado con ensaladilla de manzana y emulsión de aguacate..... 28,60
Abakandoa sagar entsaladarekin eta aguakate emultsioarekin

Vieiras a la plancha sobre crema fina de hinojo 20,90
Plantxan erara egindako bieirak hinojo kremarekin

Croquetas variadas, rabas y gambas gabardina..... 15,40
Askotariko frijituak : kokretak, txibierroak eta gambak frijituta

Gambas frescas de Huelva a la plancha (1 Docena)..... 25,30
Huelbako ganba freskuak (dozena bat)

Taco de pulpo con emulsión de boniato y ali-oli de miel 23,00
Olagarroa boniato-emultsioarekin eta eztizko ali-oliarekin

Hongos confitados a baja temperatura con yema de huevo templado 17,60
Onddoak temperatura baxuan konfitatuta gorringo epelarekin

PESCADOS ARRAINAK

Merluza a la koşkera..... 22,00
Legatza, koxkera erara eginda

Rape a la plancha con tinta negra y patata confitada..... 25,30
Plantxan egindako zapoa, olagarroen tinta eta patata konfitatuekin

Kokotxas de merluza a la plancha con su pil-pil sobre cama de centollo..... 30,80
Plantxan egindako legatz-kokotxak bere pil-pil saltsan eta txangurroarekin

Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)..... 20,90
Bakailaoa hiru eratarara: pil-piliean, bizkaitar erara eta Ranero elkartearen erara.

CARNES OKELAK

- Paletilla de cordero asada a baja temperatura y su propio jugo* 24,20
Arkume-paletilla ezkairekin erreta temperatura baxuan eta bere zukuarekin
- Carrilleras ibéricas con jugo de vino tinto y yuca frita*..... 16,50
Iberiar Karrilerak ardao saltsarekin eta yuka frijituarekin
- 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 PX ardoaz lagunduta

POSTRES DE ARETXONDO ARETXONDO AZKENBURUAK

- Cre moso de yogur natural con jugo de fresas y teja de mantequilla* 7,70
Jogurt naturalaren krema, mailukien saldarekin
- Torrija de pan Brioche con crema caramelizada*..... 8,80
Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin, eta koko gelatuarekin
- Pastel de chocolate blanco y negro* 8,80
Txokolate pastela
- Piña caramelizada, coco y sorbete de lima* 7,70
Anana karamelizatua, koko eta limoi sorbetearekin
- Cuajada casera con nueces y miel*..... 6,50
Etxeko gatzatua intxaurrekin eta eztiarekin

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

MENU GASTRONOMICO MENU GASTRONOMIKOA

Bloc de Foie caramelizado con mermelada de frutos rojos
Foie karamelizatua frittü gorriekin lagunduta

Vieiras a la plancha sobre crema fina de hinojo
Plantxan erara egindako bieirak hinojo kremarekin

Rape a la plancha con tinta negra y patata confitada
Plantxan erretako zapoa, olagarroen tinta eta patata konfitatuekin

Paletilla de cordero asada a baja temperatura y su propio jugo
Arkume-paletilla ezkairekin erreta temperatura baxuan eta bere zukuarekin

Cremoso de yogur natural con jugo de fresas y teja de mantequilla
Jogurt naturalaren krema, mailuki saldarekin

Torrija de pan Brioche con crema caramelizada
Ogi txigortua esne-krema karamelizatuarekin

Solabal Crianza 2016
Solabal Errioxar ardoa

Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales
Menu hau mahikide guztiei ateratzeko da.

65,00€ (Iva incluido)

❖ **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

Salmón marinado con aliño de yogur y verduras encurtidas

Hongos confitados con yema templada

SEGUNDO PLATO

Lomo de merluza a la plancha con mahonesa de mejillones y pack-choy

Carrilleras de ibérico con jugo de vino tinto y yuca frita

POSTRE

Cre moso de yogur natural con jugo de fresas y teja de mantequilla

Vino : Alta Rio Rioja Cza. 16

41,00€ (Iva Incluido/BEZa barne)