

ENTRANTES

- Taco de pulpo a la plancha, con emulsión de de pimentón y aceite de oliva ahumado* 16,00
Plantxan erretako olagarroa, eta piperrauts-emultsioa ketutako oliba olioarekin
- Ensalada de Bogavante con guacamole y vinagreta de salmón*..... 26,00
Abakando-entsalada, izokin-arbien ozpin-olioarekin
- Lingote de foie-micuit con jugo de pomelo rosa y su crujiente* 16,00
Foie micuit lingotea pomelo arrosaren zukuarekin eta bere kurruskariarekin
- Frituras variadas : croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales* 14,00
Askotariko frijituak : kokretak, barazkiak tenpuran, zereal-azalak ...
- Milhojas de antxoa, tomate fresco y queso fresco* 14,00
Antxoa-hostopila, tomate eta gazta freskoarekin
- 6 Langostinos tigre a la parrilla* 22,00
Parrillan erretako 6 tigre otarrainska
- Verduras salteadas de temporada* 14,00
Sasoiki barazki salteatuak
- Huevo a 62º con hongos laminados, patata chafada y aceite trufado* 12,00
62º-tan prestatutako arrautza, onddo-xaflekin, patata zapalduekin eta olio trufatuarekin

PESCADOS ARRAINAK

- Kokotxas de Merluza a la plancha sobre cama de centollo*..... 26,00
Legatz-kokotxak plantxan, txangurru-azpigarriarekin
- Lubina asada al horno con puré de ajo negro, y guarnición de espárragos*..... 27,00
Itsas lupia berakatz beltzekin, eta plantxan erretako zainzuriak
- Vieiras asadas con salsa de txakolí, y mermelada de calabaza* 19,00
Vieira erreak, txakolin-saltsa eta kalabaza-mermeladarekin
- Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)*..... 19,00
Bakailoa hiru erataratara: pil-pillean, bizkaitar erara eta Ranero elkartearen erara.
- Merluza confitada con jugo de mejillones y berberechos* 21,00
Legatza, muskuilu eta berberetxoen zukuarekin konfitatua
- Taco de Bacalao a la plancha con jugo de txipirón y su gelatina*..... 18,00
Plantxan erretako Bakailoa zatia txipiroien zukuarekin eta bere gelatinarekin

CARNES OKELAK

Cochinillo crujiente asado al momento, con reducción de miel-soja, y dátiles al Oporto .. 22,00
Atera aurretxoan erretako txerrikumea, ezti- eta soja-erredukzioarekin eta Oportotan prestatutako datilekin

Entrecote gratinado a las finas hierbas con caldo de pimienta negra..... 20,00
Belar finekin gainerretako piperbeltz saldarekin

Rulo de cordero asado a baja temperatura, con jugo de romero 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

Cremoso de mango con helado de maracuyá 7,00
Mango naturalarekin prestatutako krema, fruta zatiekin eta marakuia-konzentratuarekin

Pastel de café, whisky y cacao , y helado de vainilla..... 8,00
Kafe-,whiski- eta kakao pastela banilla izozkiarekin

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

Bizcocho de fresas con su jugo con helado de yogur, y espuma de menta 8,00
Jogurt-izozkia bizkotxo eta marrubi-zukuarekin, eta menda-aparrarekin

Crema de arroz con leche con helado de ron y pasas , y galleta de canela..... 6,50
Arroz-esne krema ron-pasa 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

Taco de pulpo a la plancha, con emulsión de de pimentón y aceite de oliva ahumado

Plantxan erretako olagarroa, eta piperrauts-emultsioa ketutako oliba olioarekin

Lubina asada al horno con puré de ajo negro, y guarnición de espárragos

Itsas lupia berakatz beltzekin, eta plantxan erretako zainzuriak

Rulo de cordero asado a baja temperatura, con jugo de romero

Temperatura baxuan erretako antxume-erruloa erromero-zukuarekin

Helado de maracuyá con galleta de mantequilla

Marakuia-gelatua

Bizcocho de fresas con su jugo con helado de yogur, y espuma de menta

Brioche-torrada karamelizatuak txokolate beroarekin

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 : 16,90 € (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

Milhojas de antxoa, tomate fresco y queso fresco
Antxoa-hostopila, tomate eta gazta freskoarekin

Huevo a 62º con hongos laminados, patata chafada y aceite trufado
62º-tan prestatutako arrautza, onddo-xaflekin, patata zapalduekin eta olio trufatuarekin

SEGUNDO PLATO

Taco de Bacalao a la plancha con jugo de txipirón y su gelatina
Plantxan erretako Bakailao zatia txipiroien zukuarekin eta bere gelatinarekin

Cochinillo crujiente asado al momento con reducción de miel-soja y dátiles al Oporto
Atera aurretxoan erretako txerrikumea, ezti- eta soja-erredukzioarekin

POSTRE

Crema de arroz con leche con helado de ron y pasas
Arroz-esne krema ron gelatuarekin

Vino : Solabal crianza 2.013

35€ + Iva /BEZ

VINOS RECOMENDADOS

ARDO GOMENDAGARRIAK

| | |
|-----------------------------------------------|-------|
| <i>Itsasmendi 7</i> | 16,00 |
| <i>Allende 2012</i> | 19,50 |
| <i>Angeles de Amaren 2012 (Rioja Alavesa)</i> | 23,00 |
| <i>Abadía Retuerta (Castilla-León)</i> | 22,00 |
| <i>Tres Picos</i> | 19,00 |
| <i>Summa Varietalis</i> | 21,00 |

