

## ENTRANTES SARRERAK

<i>Bogavante templado al Armagnac</i> .....	26,00
Abakandoa berotuta sagar gelarekin eta vermouh gorriarekin	
<i>Vieiras a la plancha sobre puré de ajo negro y teja de arroz</i> .....	19,00
Plantxan erara egindako bieirak berakatz-baltz kremarekin	
<i>Lingote de foie-micuit caramelizado con texturas de frutos rojos</i> .....	17,00
Foie mikuitezko lingotea, laranjaen testurekin eta kakaoarekin	
<i>Frituras variadas : croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales</i> .....	14,00
Askotariko frijituak : kokretak, barazkiak tenpura, zereal-azalak ...	
<i>Hongos salteados con refrito de jamón y confitura de calabaza</i> .....	16,00
Onddoak pernilekin salteatuta	
<i>Espárragos naturales a la plancha con alcachofas y refrito de almendras</i> .....	16,00
Plantxan erretako zainzuri naturalak alkatxofekin eta almendrekin erreta	
<i>Gambas frescas de Huelva(1 Docena)</i> .....	23,00
Huelvako ganba freskuak (1 dozena)	
<i>Taco de pulpo con emulsión de patata y esponja de pimentón</i> .....	17,00
Olagarroa patata-emultsioarekin eta piperrauts-belakiarekin	

## PESCADOS ARRAINAK

<i>Rape a la plancha con tallarines de begihaundi y patata confitada</i> .....	23,00
Plantxan erretako zapoa, begihandi-tallarinekin eta patata konfitatuekin	
<i>Kokotxas de merluza sobre cama de centollo y su pil-pil</i> .....	28,00
Legatzaren kokotxak	
<i>Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)</i> .....	19,00
Bakailoa hiru eratarata: pil-pillean, bizkaitar erara eta Ranero elkartearen erara.	
<i>Merluza a la koçkera</i> .....	20,00
Legatza, koxkera erara	
<i>Lubina salvaje asada sobre crema de anisados y trigueros plancha</i> .....	27,00
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..... 22,00*  
Arkume-paletilla ezkairekin erreta temperatura baxuan eta bere zukuarekin

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

*Milhojas de rabo de vaca con cebolletas rojas confitadas ..... 14,00*  
Behi buztanarekin prestatutako milorria melatutako tipuleta gorriekin

*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 foie y compota de manzana al PX..... 23,00*  
Azpizuna erreburdinean, foie eta sagar karamelizatuekin lagunduta

## POSTRES DE ARETXONDO ARETXONDO AZKENBURUAK

*Cremoso de yogur natural con mango y sorbete de maracuyá..... 7,00*  
Jogurt naturalaren krema, mangorekin

*Deconstrucción de tiramisú..... 8,00*  
Tiramisu gure erara eginda

*Milhojas de hojaldre con crema de cítricos..... 8,00*  
Ostore-milorria zitrikoen kremarekin

*Torrija de pan Brioche con crema caramelizada..... 8,00*  
Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin, eta koko gelatuarekin

*Chocolates variados con naranja confitada y helado de especias ..... 8,00*  
Txokolateak laranja konfituarekin

**10% I.V.A. / bez**

# *MENÚ 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 teja de arroz*

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 cítricos y calabaza*

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 : 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

*Espárragos naturales a la plancha con refrito de almendras*

*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.*

**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>	20,00
<i>Abadía Retuerta</i>	22,00
<i>Tres Picos</i>	19,00