

STARTERS Entrantes

<i>Armagnac style cooked warm lobster</i>	26,00
Bogavante templado al Armagnac	
<i>Grilled scallops on black garlic purée and rice biscuit</i>	19,00
Vieiras a la plancha sobre puré de ajo-negro y teja de arroz	
<i>Caramelized foie-micuit bar with berries textures</i>	17,00
Lingote de foie-micuit con naranja en texturas y cacao	
<i>Assorted fried appetizers: croquettes, vegetables in tempura, cereals crusts</i>	14,00
Frituras variadas :croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales	
<i>Sautéed mushrooms ("Boletus Edulis") with ham slightly fried and pumpkin jam</i>	15,00
Hongos salteados con refrito de jamón y confitura de calabaza	
<i>Fresh grilled asparagus with artichokes and almonds slightly fried</i>	15,00
Espárragos naturales a la plancha con alcachofas y refrito de almendras	
<i>Fresh prawns from Huelva (1 dozen)</i>	14,00
Gambas frescas de Huelva (1 docena)	
<i>Octopus cube with potato emulsion and paprika sponge</i>	16,00
Taco de pulpo con emulsión de patata y esponja de pimentón	

FISH PESCADOS

<i>Grilled monkfish with squid noodles and candied potatoes</i>	23,00
Rape a la plancha con tallarines de begihaundi y patata confitada	
<i>Hake's kokotxas (hake's neck) in its own juice on spidercrab bed</i>	27,00
kokotxas de merluza plancha sobre cama de txangurro	
<i>Saltcod sample (in its own juice, "Ranero Club" and "Vizcaina" style)</i>	19,00
Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)	
<i>Grilled hake with sea urchin emulsion</i>	21,00
Merluza a la plancha con emulsión de erizos de mar	
<i>"Roasted sea bass on aniseed cream and grilled wild asparagus</i>	18,00
Lubina salvaje asada crema de anisados y trigueros plancha	

MEAT CARNES

<i>Lamb shoulder cooked at low temperature with thyme</i>	22,00
Paletilla de cordero asada con tomillo a baja temperatura y su propio jugo	
<i>Crunchy suckling pig with citrus fruits and pumpkin</i>	20,00
Cochinillo crujiente asado al momento con salsa de cítricos y calabaza	
<i>Cow tail volauvent with red sugar coated chive</i>	14,00
Milhojas de rabo de vaca con cebolletas rojas confitadas	
<i>Roasted beef chop, with seasonal red peppers and baked potatoes (1kg)</i>	38,50
Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg)	
<i>Roasted sirloin with foie and apple compote</i>	22,00
Solomillo asado a la parrilla con foie y compota de manzana	

ARETXONDO DESSERTS POSTRES DE ARETXONDO

<i>Creamy yogurt with mango</i>	7,00
Cremoso de yogur natural con mango	
<i>Tiramisu in its different textures</i>	8,00
Deconstrucción de tiramisú	
<i>Puffpastry with citrus fruits cream</i>	8,50
Hojaldre con crema de cítricos	
<i>Caramelized french bread toast in its cream</i>	8,00
Torrija de pan caramelizada y su crema	
<i>Assorted chocolates with coated orange and spices ice cream</i>	8,00
Chocolates con naranja confitada y helado de especias	

10% VAT/ IVA

TASTING MENU MENU GASTRONOMICO

Foie-micuit bar with orange textures and cocoa

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

Grilled scallops on black garlic purée and rice biscuit

Vieiras a la plancha sobre puré de ajo-negro y teja de arroz

Roasted sea bass on aniseed cream and grilled wild asparagus

Lubina salvaje asada crema de anisados y trigueros planch

Crunchy suckling pig with citrus fruits and pumpkin

Cochinillo crujiente asado al momento con salsa de cítricos y calabaza

Tiramisu in its different textures

Deconstrucción de tiramisú

Puffpastry with citrus fruits cream

Hojaldre con crema de cítricos

Wine: Solabal Vintage 2014

Solabal Crianza 2014

57,90 + Vat /Iva

This menú will be served to the whole table

Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales

Daily 'Business' menú: : 17,90€ (every week updated) + VAT/IVA

❖ ***Warning:*** If you suffer from any dietetic intolerance or allergy, please let it know to our dinning room responsible and we will offer alternatives.

❖ ***Importante*** : Si padece Vd. alguna alergia o intolerancia a cualquier alimento hágaselo saber a nuestro personal de sala. Ofrecemos alternativas.

ARETXONDO MENU

STARTERS ENTRANTES

Fresh grilled asparagus with almonds slightly fried
Espárragos naturales a la plancha con refrito de almendras

Laminated octopus on potato cream and paprika oil with piperade in its own sauce
Láminas de pulpo sobre crema de patata y aceite de pimentón

SECOND COURSE SEGUNDO PLATO

Grilled Cod chop with piperade in its own sauce
Taco de bacalao a la plancha con piperrada y pilpil

Iberian veal cheek with sweet potato purée
Carrilleras de ibérico con puré de boniato

DESSERT POSTRE

Creamy yogourt with berries
Cremoso de yogur natural con frutos rojos

Wine: Marqués del Puerto Vintage 2.014.
Vino : Marqués del Puerto crianza 2.014

36,20€ + Vat / Iva

36,20€ + Vat / Iva

RECOMMENDED WINES

VINOS RECOMENDADOS

<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