

STARTERS

Grilled octopus with paprika foam and fumed olive oil..... 16,00
Taco de pulpo a la plancha, con emulsión de de pimentón y aceite de oliva ahumado

Lobster salad with guacamole and salmon vinaigrette..... 25,00
Ensalada de Bogavante con guacamole y vinagreta de salmón

Foie micuit with grapefruit juice 15,00
Lingote de foie-micuit con jugo de pomelo rosa y su crujiente

Mixed fries: croquets, vegetable tempura, cereals crust..... 14,00
Frituras variadas :croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales

Anchovies vol-au-vent, fresh tomato and cottage cheese..... 14,00
Milhojas de antxoas, tomate fresco y queso fresco

6 grilled shrimps 22,00
6 Langostinos tigre a la parrilla

Sautéed seasonal vegetables..... 14,00
Verduras salteadas de temporada (alcachofas,espárrago natural, guisantes)

62° boiled egg with laminated mushrooms, garnished with oil- boiled potato and truffled oil..... 12,00
Huevo a 62° con hongos laminados,patata chafada y aceite trufado

FISHES

Hake grilled “kokotxas” (hake’s neck) on a spider crab bed..... 26,00
Kokotxas de Merluza a la plancha sobre cama de centollo

Roasted sea bass with black garlic purée, garnished with asparagus.....27,00
Lubina asada al horno con puré de ajo negro, y guarnición de espárragos

Roasted scallops with “Txakoli” sauce and pumpkin marmalade.....19,00
Vieiras asadas con salsa de txakolí ,y mermelada de calabaza

Cod Sampling (in its own sauce, with vegetables and pimiento choricero “Vizcaina” style) 19,00
Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)

Candied Hake with mussels juice and cockles 21,00
Merluza confitada con jugo de mejillones y berberechos

Grilled cod chop with squids juice and cod jelly..... 18,00
Taco de Bacalao a la plancha con jugo de txipirón y su gelatina

MEATS

- Crunchy suckling pig roasted at the moment with soya honey and Oporto date* 22,00
Cochinillo crujiente asado al momento, con reducción de miel-soja, y dátiles al Oporto
- Grilled entrecote with fine herbs and black pepper sauce*..... 20,00
Entrecote gratinado a las finas hierbas con caldo de pimienta negra
- Roasted lamb roasted at low temperature with rosemary juice* 18,00
Rulo de cordero asado a baja temperatura, con jugo de romero
- Grilled beef chop with green peppers and fried potatoes (1 Kg.)* 36,50
Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg.)
- Grilled sirloin with cheese fondue and peppers in tempura*..... 22,00
Solomillo asado a la parrilla con fondue de queso y pimientos en tempura

DESSERTS IN ARETXONDO

- Mango mousse with passion fruit ice cream* 7,00
Cremoso de mango con helado de maracuyá
- Coffee, whisky and cocoa cake with vanilla ice cream*..... 8,00
Pastel de café, whisky y cacao, y helado de vainilla
- Assorted cheese board with heather honey*..... 8,50
Tabla de quesos variados con miel de Brezo
- Strawberry sponge cake in its own juice, yogourt and mint foam*..... 8,00
Bizcocho de fresas con su jugo con helado de yogur y espuma de menta
- Rice-pudding cream with rum /raisins ice cream and cinnamon biscuit*.... 6,50
Crema de arroz con leche con helado de ron y pasas, y galleta de canela
- Chocolate textures and raspberries*..... 8,00
Texturas de Chocolate y frambuesas

+ 10% V.A.T. / IVA

TASTING MENU

Foie micuit with grapefruit juice

Lingote de foie-micuit con jugo de pomelo rosa y su crujiente

Grilled octopus with paprika foam and fumed olive oil

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

Roasted sea bass with black garlic purée, garnished with asparagus

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

Roasted lamb roasted at low temperature with rosemary juice

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

Mango mousse with passion fruit ice cream

Crema de mango con helado de maracuyá

Strawberry sponge cake in its own juice, yogourt and mint foam

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

Solabal Vintage wine

Solabal Crianza 2014

This menu will be served to the whole table

Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales

57,90 € + 10 % Vat/Iva

MENÚ ARETXONDO

STARTERS

Marinated – laminated cantabric tuna with lime and soya, garnished with tomato textures
Bonito en láminas marinado con lima y soja, y acompañado de texturas de tomate

Shrimps and mussels risotto
Risotto de langostinos y mejillones

SECOND COURSES

Sautéed squids with purple onion
Txipirones salteados con cebolla morada caramelizada

Iberian pork “shoulder” side garnished with Oporto style cooked shallots
Secreto Ibérico a la plancha con guarnición de chalotas al Oporto

DESSERT

Peach ice cream with passion fruit and ginger biscuit
Helado de melocotón con crema de maracuyá y galleta de jengibre

Wine: Solabal Vintage 2.013
Vino : Solabal crianza 2.013

35€ + 10 % Vat/Iva

RECOMMENDED WINES / VINOS RECOMENDADOS

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