

STARTERS Entrantes

<i>Armagnac style cooked warm lobster</i>	26,00
Bogavante templado al Armagnac	
<i>Grilled scallops on black garlic purée and "false" coral</i>	19,00
Vieiras a la plancha sobre puré de ajo negro y falso coral	
<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>	16,00
Hongos salteados con refrito de jamón y confitura de calabaza	
<i>Laminated pink tomato with marinated tuna piece and "burrata" cheese</i>	14,00
láminas de tomate rosa con tacos de bonito marinado y queso burrata	
<i>Fresh prawns from Huelva (1n) doze</i>	23,00
Gambas frescas de Huelva (1 docena)	
<i>Octopus cube with potato emulsion and paprika sponge</i>	17,00
Taco de pulpo con emulsión de patata y esponja de pimentón	
<i>62° boiled egg with lamb fried ravioli and truffled potato</i>	16,00
Huevo a 62º con raviolis fritos de cordero y puré de patata trufada	

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>	28,00
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>	20,00
Merluza a la plancha con emulsión de erizos de mar	
<i>"Roasted sea bass on aniseed cream and grilled wild asparagus</i>	27,00
Lubina salvaje asada crema de anisados y trigueros plancha	

MEAT CARNES

Lamb shoulder cooked at low temperature with thyme..... 22,00
Paletilla de cordero asada con tomillo a baja temperatura y su propio jugo

Crunchy suckling pig with peach sauce and mini carrot..... 20,00
Cochinillo crujiente asado al momento con salsa de melocotón y zanahoria baby

Cow tail volauvent with red sugar coated chive..... 14,00
Milhojas de rabo de vaca con cebolletas rojas confitadas

Roasted beef chop, with seasonal red peppers and baked potatoes (1kg)..... 38,50
Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg)

Roasted sirloin with foie and apple compote..... 23,00
Solomillo asado a la parrilla con foie y compota de manzana

ARETXONDO DESSERTS POSTRES DE ARETXONDO

Creamy yogourt with mango 7,00
Cremoso de yogur natural con mango

Tiramisu in its different textures..... 8,00
Deconstrucción de tiramisú

Puffpastry with citrus fruits cream..... 8,00
Hojaldre con crema de cítricos

Caramelized french bread toast in its cream..... 8,00
Torrija de pan caramelizada y su crema

Assorted chocolates with coated orange and spices ice cream..... 8,00
Chocolates con naranja confitada y helado de especias

10% VAT/ IVA

TASTING MENU MENU GASTRONOMICO

Foie-micuit bar with orange berries textures

Lingote de foie-micuit con texturas de frutos rojos

Grilled scallops on black garlic purée and "false" coral

Vieiras a la plancha sobre puré de ajo-negro y falso coral

Roasted sea bass on aniseed cream and grilled wild asparagus

Lubina salvaje asada crema de anisados y trigueros plancha

Crunchy suckling pig with peach sauce and mini carrot

Cochinillo crujiente asado al momento con salsa de melocotón y zanahoria baby

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

63,70 Vat Included

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

Laminated pink tomato with marinated tuna piece and "burrata" cheese
láminas de tomate rosa con tacos de bonito marinado y queso burrata

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