

ARETXONDO MENU

STARTERS ENTRANTES

Fresh sautéed artichokes on parsley sauce and ham beats
Alcachofas naturales salteadas con huevo a baja temperatura

"Aretxondo" style cooked seafood cream
Crema de marisco a nuestro estilo

SECOND COURSE SEGUNDO PLATO

Small cuttlefish in its own juice
Chipirones en su tinta

Grilled entrecote gwith roasted red peppers
Entrecote a la plancha con pimientos asados

DESSERT POSTRE

Praline cake with hot chocolate
Pastel de praliné con chocolate caliente

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

39,82€ Vat Included/Iva Incluido

RECOMMENDED WINES

VINOS RECOMENDADOS

<i>Itsasmendi 7</i>	17,60
<i>Pago de Cyrsus Cuvée esp.2012</i>	22,00
<i>Lindes de Remelluri</i>	19,80
<i>Abadía Retuerta</i>	24,20
<i>Finca La Emperatriz</i>	22,00

STARTERS ENTRANTES

Laminated lobster with apple salad and avocado emulsion 28,60
Bogavante laminado con ensaladilla de manzana y emulsión de aguacate

Grilled scallops on black garlic purée and "false" coral..... 20,90
Vieiras a la plancha sobre puré de ajo-negro y falso coral

Caramelized foie-micuit bar with berries textures..... 18,70
Lingote de foie-micuit caramelizado con texturas de frutos rojos

Assorted fried appetizers: croquettes, vegetables in tempura, cereals crusts 15,40
Frituras variadas :croquetas, verduras en tempura, cortezas de cereales

Fish soup with spider crab, shrimps and clams..... 17,60
Sopa de pescado con centollo, langostinos y almejas

Fresh sautéed artichokes on parsley sauce and ham beats 16,80
Alcachofas naturales salteadas con salsa verde y virutas de jamón

Fresh prawns from Huelva (1 dozen)..... 25,30
Gambas frescas de Huelva(1 Docena)

Octopus slice with potato emulsion and paprika sponge 18,70
Taco de pulpo con emulsión de patata y esponja de pimentón

62° boiled egg with lamb fried ravioli and truffled potato..... 17,60
Huevo a 62º con raviolis fritos de cordero y puré de patata trufada

FISH PESCADOS

Grilled monkfish with squids sauce and truffled potato..... 25,30
Rape a la plancha con tallarines de begihaundi y patata confitada

Grilled squid with saffron creamy rice..... 24,20
Begihaundi a la plancha con arroz cremoso de azafrán

Saltcod sample (in its own juice, "Ranero Club" and "Vizcaina" style)..... 20,90
Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)

Hake loin with asparagus and clams 22,00
Merluza a la koxkera

Wild sea bass, romescu drop, grilled leek and seaweeds sand..... 29,70
Lubina salvaje asada , con lágrima de romescu, puerro a la plancha y tierra de algas

MEAT CARNES

Lamb shoulder cooked at low temperature in its own juice..... 24,20
Paletilla de cordero asada a baja temperatura y su propio jugo

Laminated deer loin with thyme, sweet potato and cocoa syrup 25,30
Lomo de ciervo laminado al tomillo con crema de boniatos y almíbar de cacao

Iberian pork- cheeks in red wine with carrots and fried yuca 16,50
Carrilleras ibéricas al vino tinto con salsa de zanahorias y yuca frita

Roasted beef chop, with seasonal red peppers and baked potatoes (1kg)..... 42,35
Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg)

Roasted sirloin with foie and apple with PX compote 25,30
Solomillo asado a la parrilla con foie y compota de manzana al PX

ARETXONDO DESSERTS POSTRES DE ARETXONDO

Creamy yogourt with berries and butter biscuit..... 7,70
Cremoso de yogur natural con frutos rojos y teja de mantequilla

Chocolate "coulant" with species ice cream (15 min.aprox of dish preparation)..... 8,80
Coulant de chocolate con helado de especias (15 min aprox. Elaboración)

Crocant millefeuille with almonds and praline cream 8,80
Milhojas de crocant de almendras con crema de praliné

French bread toast with caramelized cream..... 8,80
Torrija de pan Brioche con crema caramelizada

Assorted chocolates with coated orange 8,80

Chocolates variados con naranja confitada

10% VAT Included/ IVA Incluido

TASTING MENU MENU GASTRONOMICO

Grilled scallops on black garlic purée and "false" coral
Vieiras a la plancha sobre puré de ajo-negro y falso coral

Fish soup with spider crab, shrimps and clams
Sopa de pescado con centollo, langostinos y almejas

Grilled squid with saffron creamy rice
Begihaundi a la plancha con arroz cremoso de azafrán

Laminated deer loin with thyme, sweet potato and cocoa syrup
Lomo de ciervo laminado al tomillo con crema de boniatos y almíbar de cacao

Creamy yogourt with berries and butter biscuit
Cremoso de yogur natural con frutos rojos y teja de mantequilla

Crocant millefeuille with almonds and hazelnuts foam
Milhojas de crocant de almendras con espuma de avellanas

Wine: Solabal Vintage 2016
Solabal Crianza 2016

63,70 Vat Included/ Iva Incluido

(This menu will be served to the whole table)
(Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales)

Daily 'Business' Menu: : 19,69€ (weekly updated) VAT Included/ IVA Incluido

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

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