

MENÚ "COCINA DEL MOMENTO"

Excepto Domingo y días festivos

Velouté de Calabaza con Trocitos de Castañas

o

Ensalada de Alcachofas & Virutas de Jamón de Kintoa

o

Chipirones Salteados a la Vasca & Tallarines Frescos

o

Lomo Bajo de Ternera con Mermelada de Chalotas

o

Crumble con Frutas de Temporada

o

Tarta Templada de Castaños, Salsa Caramelo

o

Selección de Quesos Vascos de Beñat

o

40 € los tres platos

o

30 € los dos platos

MENÚ "BUSINESS LUNCH"

Solo Almuerzo del Miércoles al Sábado

Menú según el mercado del día

- ◆ **2 Platos** -> *Entrante + Plato o Plato + Postre*
(1 Vaso de Vino y 1 Café)

o

- ◆ **3 Platos** -> *Entrante + Plato + Postre*
(Bebidas no incluidas)

o

30 €

MENÚ INFANTIL

Sobre pedida

18 €

MENU "LAS TEMPORADAS"

Buey Braseado y Marmoleado con Foie Gras

O

Velouté de Niscalos, Cappuccino de Ajo y Perejil

Ω

Vieiras Asadas & Pulpa de Boniato

O

Chipirones Salteados a la Vasca

Ω

Filete de Vaca "Blonde d'Aquitaine", Champiñones con Nata, Salsa de Vino Tinto

O

Filete de Cordero Asado, Papas Fritas con Champiñones del Bosque

Ω

Pastel de Manzanas Caramelizadas, Crema Inglesa con Calva

O

Sartén de Higos a la Frambuesa

O

Selección de Quesos Vascos de Beñat

Ω

54 €

MENU "DEGUSTACIÓN"

Servido únicamente para Mesa completa

Aperitivo

Ω

Ensalada de Judías con Foie Gras & Bogavante

Ω

Vieiras Asadas & Pulpa de Boniato con Trocitos de Avellanas

Ω

Pescado Según Mercado

Ω

Foie Fresco de Pato "Tatin" Salsa Agridulce

Ω

*Medio Pichón Asado y Laqueado con Jalea de Pimienta de Espeleta
e Especias del Fin del Mundo*

Ω

Sinfonía de Postres

Ω

75 €

ENTRANTES

Sartén de Boletos Salteados con Ajo y Perejil - 22 €

Jamón de Cerdo "Kintoa" (AOC) Cortado a Mano - 21 €

Ensalada de Judías con Foie Gras & Bogavante - 23 €

Ostras Calientes Gratinadas al Champán - 24 €

*Terrina de Foie Gras Casera, Chutney de Cebolla Roja e Higos
& Pan Rustico con Nueces Tostado - 23 €*

Trilogía de Puerros con Caviar de Aquitania - 24 €

PESCADOS

Lomo de Rape Asado con Niscalos - 23 €

Lomo de Lubina Braseada con Champán Rosado - 25 €

Vieiras Asadas & Pulpa de Boniato con Trocitos de Avellanas - 25 €

Bogavante Azul Asado con Estragón - 50 €

CARNES

Paloma Torcaz Asada en Vino Tinto, Puré de Apio - 26 €

Lomo de Liebre Asado, Salsa de Pimientas, Purés de Castañas y Apio - 28,50 €

Filete de Buey (de Francia), Salsa Bordelosa - 28 €

Foie Fresco de Pato "Tatin" Salsa Agridulce - 28 €

Guisado de Mollejas y Mejillas de Cordero con Polenta - 19 €

POSTRES

Se pedirán por adelanto

Milhojas con Higos Frescos - 12 €

Fruta de la Pasión en Sorpresa - 12 €

Tarta Fina de Manzana con Helado de Vainilla - 11 €

Esfera de Chocolate Negro Grand Cru a la Frambuesa - 12 €

Manzana Reineta en Soufflé con Calvados - 12 €

Selección de Quesos Vascos de Beñat - 12 €



Café Irlandés - 11 €

Café con Surtido de Pastas - 3.75 €

Té o Infusión con Surtido de Pastas - 3.90 €



- PRECIOS NETOS -



*Todos nuestros platos y menús son "caseros",
cocinados en el lugar utilizando ingredientes frescos de temporada.*

*Estamos comprometidos con un enfoque de calidad,
experiencia y transparencia a nuestros clientes,
con personal cualificado.*

Días de Cierre Semanal

Los lunes y martes todo el día de Noviembre al fin de Marzo

Cerrado para el almuerzo Los lunes y martes de Abril al fin de Octubre

Cierre Anual:

Del domingo 17 de Noviembre por la tarde hasta el miércoles 04 de Diciembre 2019 incluido

Del domingo 12 de Enero por la tarde hasta el miércoles 05 de Febrero 2020 incluido