

COCINA DEL MOMENTO

Excepto Domingo y días festivos

Filetes de Anchoas Frescas Marinadas con Albahaca

O

Crema de Guisantes Caliente o Helado



Chipirones Salteados « A La Vasca » y Pastas Frescas

O

Pechuga de Pato al Melocotón, Arroz Madrás



“Vacherin” Postre a Base de Merengue con Fresas

O

Sopa de Nectarinas con Verbena de Limón

O

Selección de Quesos Madurados



38 € los tres platos

29 € los dos platos

MENU « BUSINESS LUNCH »

Solamente para el Almuerzo del Miércoles al Sábado

Menú único 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)



29 €

MENU INFANTIL

Sobre pedida

18 €

MENU DE TEMPORADA

Flores de Calabacín Rellenas con Pisto de Verduras, Vinagreta al Ajo Salvaje

O

Cola de Ternero Desmenuzado y Pequeñas Verduras en Gelatina

∞

Chipirones Salteados « A La Vasca »

O

Filete de Trucha Vasca & Compota de Ruibarbo, Salsa de Champan

∞

Pieza de Ternera Braseada en Vino Tinto de Irouleguy, Puré de Papas con Perejil

O

Filetes de Pato Joven Laqueados a la Jalea de Pimientos de Espelette

∞

Pastel de Frambuesas

O

Mousse Ligera al Chocolate y Helado de Cacao con Pimiento de Espelette

O

Selección de Quesos Madurados

∞

53 €

MENU "DEGUSTACION"

Servido únicamente para Mesa completa

Entremés de la Casa

∞

Ensalada de Judías Verdes y Foie Gras al Bogavante

∞

Orejas de Mar Doradas, Brunoise de Alcachofa y Tomate

∞

Pescado Según Mercado

∞

Foie Fresco de Pato "Tatin", salsa Agridulce

∞

Medio Pichón Asado con Verduras de Primavera

∞

Sinfonía de Postres

∞

74 €