

- MENÚ DEL DÍA -

ENTRANTES



Cardo con Almendras
Revuelto de Kokotxas de bacalao
Ensalada de langostinos y vinagreta de manzana
Primero del día

PLATOS PRINCIPALES



Merluza con refrito montado y verduritas salteadas
Solomillo ibérico con puré trufado y crema idiazábal
Chuletillas de cordero
Segundo del día

POSTRES



Milhojas con compota y su helado
Torrija con sopa de vainilla y helado
Panacotta de vainilla y fruta de la pasión
Fresas con pimienta, yogur y chocolate blanco

*Lunes a viernes al mediodía (excepto festivos)
Pan, vino de la casa y café incluidos
Precio 35€ con IVA incluido
Menú servido a mesa completa*



- EGUNEKO MENUA -

HASIERAKOAK



Kardua arbendolekin
Bakailao-kokotxen nahaskia
Otarraixken entsalada sagarraren ozpin-olioarekin
Eguneko lehen platera

PLATER NAGUSIAK



Legatza harrotutako olio errearekin eta barazkitxo salteatuak
Azpizun iberikoa pure trufatuarekin eta Idiazabal kremarekin
Arkume txuletak
Eguneko bigarren platera

POSTREAK



Hostopila konpotarekin eta izozkiarekin
Torrada banilla zoparekin eta izozkiarekin
Banilla eta pasio-frutaren panna cotta
Marrubiak piperbeltzarekin, jogurtarekin eta txokolate zuriarekin

*Astelehenetik ostiralera (jaiegunetan izan ezik)
Ogia, etxeko ardoa eta kafea barne
Prezioa 35€ (BEZa barne)*



- MENU DU JOUR -

ENTRÉES



Chardon aux amandes
Œufs brouillés aux kokotxas de morue
Salade de crevettes et vinaigrette à la pomme
Entrée du jour

PLATS



Merlu accompagné d'une poêlée et de petits légumes sautés
Filet mignon ibérique, purée à la truffe et crème Idiazabal
Côtelettes d'agneau
Plat du jour

DESSERTS



Mille-feuilles accompagné de compote et de sa glace
Pain perdu, soupe à la vanille et glace
Panna cotta à la vanille et au fruit de la passion
Fraises au poivre, au yaourt et au chocolat blanc

*Du lundi au vendredi (excepté les jours fériés)
Pain, vin maison et café compris
Prix 35€ (TVA comprise)*



- SET MENU -

STARTERS



Cardoon with almonds
Scrambled eggs with cod cheek
King prawn salad and apple vinaigrette
Today's first course

MAIN COURSES



Hake with whipped oil sauce and sautéed vegetables
Iberian sirloin with truffled purée and Idiazabal cheese cream
Lamb chops
Today's second course

DESSERTS



Millefeuille with compote and ice cream
French toast with vanilla soup and ice cream
Vanilla and passion fruit panna cotta
Strawberries with pepper, yoghurt and white chocolate

*Monday to Friday (except on holidays)
Bread, house wine and coffee included
Price 35€ (VAT included)*

