

- MENÚ JARANA -

ENTRANTES



Risotto cremoso de calabaza y angula de monte
Cardo con velouté de almendras
Ensalada templada de bacalao confitado y naranja
Primero del día

PLATOS PRINCIPALES



Solomillo de ciervo con puré de castañas asadas
Merluza sobre crema de guisantes y jabugo
Carrilleras de ternera guisada al vino tinto
Segundo del día

POSTRES



Tarta de queso con helado de leche fresca
Tiramisú
Cremoso de chocolate negro con aceite de sesamo
Millhojas de manzana y helado de pistacho

*Disponible para reservas de hasta 8 personas
Lunes a viernes al mediodía (excepto festivos)
Pan, vino de la casa y café incluidos
Precio 38€*

- JARANA MENUA -

HASIERAKOAK



Kuia eta saltsa-perretxiko horien risotto krematsua
Kardua arbendol-veloutéarekin
Bakailao konfitatu eta laranjaren entsalada epela
Eguneko lehen platera

PLATER NAGUSIAK



Orein-azpizuna gaztaina erreen purearekin
Legatza ilarren eta Jabugoko urdaiazpikoaren kremaren gainean
Txahal-masailak ardo beltzetan gisatuak
Eguneko bigarren platera

POSTREAK



Gazta-tarta esne freskoaren izozkiarekin
Tiramisua
Txokolate beltz krematsua sesamo-olioarekin
Sagar-miloria pistatxo-izozkiarekin

*Gehienez 8 laguneko erreserbak egiteko
Astelehenetik ostiralera (jaiegunetan izan ezik)
Ogia, etxeko ardoa eta kafea barne
Prezioa 38€*

- MENU JARANA -

ENTRÉES



Risotto crémeux de citrouille et chanterelle jaune
Chardon avec velouté d'amandes
Salade tiède de morue confite et orange
Entrée du jour

PLATS



Filet mignon de cerf avec purée de châtaignes rôties
Morue sur crème aux petits pois et jambon de Jabugo
Joues de veau au vin rouge
Plat du jour

DESSERTS



Tarte au fromage et glace au lait frais
Tiramisu
Crémeux au chocolat noir à l'huile de sésame
Millefeuilles de pommes et glace à la pistache

*Disponible pour des réservations jusqu'à 8 personnes
Du lundi au vendredi (excepté les jours fériés)
Pain, vin maison et café compris
Prix 38€*

- JARANA MENU -

STARTERS



Creamy pumpkin and chanterelles risotto
Cardoon with almond velouté
Warm cod confit and orange salad
Today's first course

MAIN COURSES



Venison sirloin with roasted chestnut purée
Cod over a cream of peas and Jabugo ham
Veal cheeks stewed in red wine
Today's second course

DESSERTS



Cheesecake with fresh milk ice cream
Tiramisu
Creamy black chocolate with sesame oil
Apple millefeuille and pistachio ice cream

*Available for reservations of up to 8 people
Monday to Friday (except on holidays)
Bread, house wine and coffee included
Price 38€*