

- MENÚ JARANA -

ENTRANTES



Alcachofas fritas con Romescu y cecina de León
Pisto de verduras invernales con su huevito
Crema de garbanzos con boletus y foie
Primero del día

PLATOS PRINCIPALES



Terrina de rabo de toro con crema de patata
Rape a la plancha con puerro confitado y salsa americana
Bacalao frito con tomate y piperrada de piquillos
Segundo del día

POSTRES



Milhojas con compota y su helado
Torrija con sopa de vainilla y helado
Mamia con miel y nueces garrapiñadas
Bizcocho jugoso de frutas secas, toffee de mantequilla
y helado de canela

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

- JARANA MENUA -

HASIERAKOAK



Orburu frijituak romesko saltsarekin eta Leongo zezinarekin
Neguko barazkien pistoa arrautzarekin
Garbantzu-krema boletusekin eta foiearekin
Eguneko lehen platera

PLATER NAGUSIAK



Zezen-isatsaren terrina patata-kremarekin
Zapoa plantxan porru konfitatuarekin eta saltsa amerikarrarekin
Bakailao frijitua tomatearekin eta pikillo-piperradarekin
Eguneko bigarren platera

POSTREAK



Hostopila konpotarekin eta izozkiarekin
Torrada banilla-zoparekin eta izozkiarekin
Mamia eztiarekin eta intxaur garrapiñatuekin
Fruta lehorren bizkotxo mamitsua gurin-toffeearekin
eta kanelazko izozkiarekin

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

- MENU JARANA -

ENTRÉES



Artichauts frits accompagnés de sauce romesco
et de viande séchée de León
Ratatouille de légumes d'hiver et son petit œuf
Crème de pois chiches, boletus et foie gras
Entrée du jour

PLATS



Terrine de queue de taureau et sa crème de pommes de terre
Lotte grillée, poireau confit et sauce américaine
Morue frite à la tomate et piperade de poivrons de piquillo
Plat du jour

DESSERTS



Mille-feuilles accompagné de compote et de sa glace
Pain perdu, soupe à la vanille et glace
Lait caillé au miel et aux noix caramélisées
Biscuit juteux de fruits secs, toffee au beurre
et glace à la cannelle

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

- JARANA MENU -

STARTERS



Fried artichokes with romesco sauce and cured beef from León
Winter vegetable medley with egg
Chickpea cream with boletus and foie
Today's first course

MAIN COURSES



Oxtail terrine with potato cream
Grilled monkfish with leek confit and sauce américaine
Fried codfish with tomato and piquillo pepper piperade
Today's second course

DESSERTS



Millefeuille with compote and ice cream
French toast with vanilla soup and ice cream
Milk curd with honey and candied walnuts
Juicy dried fruit sponge cake with butter toffee
and cinnamon ice cream

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