

ENTRANTES SARRERAK

Bloc de Foie caramelizado con mermelada de frutos rojos..... 22,00
Karamelotutako foie-lingotea, fruitu gorrien marmeladarekin

Cigalitas a la plancha con jugo de marisco y arroz cremoso de sepia (1/2 rac.).... 18,20
Zigalatxoak plantxan, itsaski-zuku eta sepiazko arroz krematsuarekin (1/2 anoa)

Bogavante laminado con ensaladilla de manzana y emulsión de aguacate..... 28,60
Abakandoa sagar entsaladarekin eta aguakate emultsioarekin

Navajas a la plancha sobre caldo yodado y ajo blanco de almendras..... 15,80
Labanak plantxan, salda iodatu eta almendra-baratxuri zuriaren gainean

Croquetas variadas, rabas y gambas gabardina..... 15,40
Askotariko frijituak, rabak eta gambak frjituta

Gambas de Huelva a la plancha 25,30
Huelbako ganba freskuak (dozena bat)

Taco de pulpo con emulsión de boniato y ali-oli de miel..... 23,00
Olagarro zatia boniato-emultsioarekin eta eztizko ali-oliarekin

Hongos confitados a baja temperatura con yema de huevo templado 17,60
Onddoak temperatura baxuan konfitatuta gorringo epelarekin

PESCADOS ARRAINAK

Merluza asada a baja temperatura con emulsión de erizos y vegetales 22,00
Legatza, tenperatura baxuan eginda

Rodaballo a la plancha con toffé de cebolla y crujiente de calabaza agridulce 29,70
Plantxan egindako erreboiloa, tipula-toffearekin eta kalabaza gazi-gozozko karraskariarekin

Kokotxas de merluza a la plancha con su pil-pil sobre cama de centollo..... 30,80
Plantxan egindako legatz-kokotxak bere pil-pil saltsan eta txangurroarekin

Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína)..... 20,90
Bakailaoa hiru eratarata: pil-piliean, bizkaitar erara eta Ranero elkartearen erara.

CARNES OKELAK

- Paletilla de cordero asada a baja temperatura y su propio jugo* 23,20
Arkume-paletilla ezkairekin erreta temperatura baxuan eta bere zukuarekin
- Lomo de ciervo laminado con aceite de cacao y puré de castañas*..... 24,20
Orein solomoa xaflatan, kakao-olioarekin eta gaztaina-purearekin
- Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg.)*..... 42,35
Sugarretan erretako txuletoa, patata eta denborako piperrekin
- Solomillo asado a la parrilla con foie y compota de manzana al PX*..... 25,30
Azpizuna erreburdinean, foie eta sagar karamelizatuekin PX ardoaz lagunduta

POSTRES DE ARETXONDO ARETXONDO AZKENBURUAK

- Crema de arroz con leche con sorbete de peras al vino tinto*..... 7,70
Arroz esnearen krema, ardo beltz eta madarien sorbetearekin
- Torrija de pan Brioche con crema caramelizada con helado de* 8,80
Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin, eta koko gelatuarekin
- Pastel de chocolate blanco y negro* 8,80
Txokolate pastela
- Piña caramelizada, coco y sorbete de lima* 7,70
Anana karamelizatua, koko eta limoi sorbetearekin
- Mojito (menta, ron blanco y lima)*..... 7,90
Mojittoa (menta, ron zuria eta lima)

10% I.V.A. Incluido/ beza barne

MENU GASTRONOMICO MENU GASTRONOMIKOA

Bloc de Foie caramelizado con mermelada de frutos rojos

Foie mikuitezko lingotea, karamelizatutako fruitu gorriekin

Navajas a la plancha sobre caldo yodado y ajo blanco de almendras

Plantxan erara egindako "navaja", salda lodatua eta almendran berakatz zuriarekin

Rodaballo a la plancha con toffé de cebolla y crujiente de calabaza agridulce

Plantxara egindako erreboiloa kipula toffeeekin eta karraskatutako kalabaza

Lomo de ciervo laminado con aceite de cacao y puré de castañas

Orein solomoa, kakao olio eta gaztaina kremarekin

Crema de arroz con leche con sorbete de peras al vino tinto

Arroz esnearen krema, ardo beltz eta madarien sorbetearekin

Piña caramelizada, coco y sorbete de lima

Ogi txigortua esne-krema karamelizatuarekin

Solabal Crianza 2016

Solabal Errioxar ardoa

Este menú se ofrecerá a la totalidad de los comensales

Menu hau mahikide guztiei ateratzeko da.

65,00€ (Iva incluido)

❖ **Importante** : Si padece Vd. alguna alergia o intolerancia a cualquier alimento hágaselo saber a nuestro personal de sala. Ofrecemos alternativas.

Garrantzizua : elikagairen bati alergia badiozu, jakinarazi iezaiozu mesedez jantokiko zerbitzariren bati aukeran beste zerbait eskaintzeko.

MENÚ ARETXONDO

ENTRANTES

Láminas de bacalao confitado sobre puré de garbanzos y cogollos de Tudela

Crema de hongos con huevo a baja temperatura

SEGUNDO PLATO

Txipirones encebollados con ali-oli de tinta negra

Entrecote laminado con pimientos del país y patata parmentier

POSTRE

Mousse de arroz con leche y sorbete de peras al vino tinto

Vino : Solabal Rioja Cza. 16

41,00€ (Iva Incluido/BEZa barne)