

MENU GASTRONOMICO MENU GASTRONOMIKOA

Tartar de atún rojo con tomate, lima y aguacate con pan de focaccia
Hegalaburruaren tartarra tomate, lima eta ahukatez lagunduta

Arroz cremoso de cigalas y sepia con crujiente de alga Nori
Zigala eta txibiadun arroz krematsua, Nori algazko karraskariarekin

Rodaballo a la plancha con mermelada de tomate y alcachofas fritas
Plantxara egindako erreboiloa tomatete-mermeladarekin

Milhojas de cordero asado a baja temperatura con orejones y pistacho
Arkume errearen hostopila, tenperatura baxuan erreta, orejoiekin, pistatxoarekin eta berenjenekin

Cremoso de yogur natural con jugo de fresas y galleta de mantequilla
Jogurt naturalezko krema, marrubi-zukuarekin eta kanela-galletarekin

Torrija de pan Brioche con crema caramelizada
Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin, eta koko gelatuarekin

Solabal Crianza 2018
Solabal Errioxar ardoa

(Este menú se ofrecerá a la mesa completa)
(Menu hau mahikide guztiei ateratzeko da)

66,00€ (Iva incluido) / BEZa barne

MENÚ ARETXONDO ARETXONDO MENUA

ENTRANTES SARRERAK

Láminas de bacalao con piperrada y toffee de cebolla
Bakailao-xaflak, piperradarekin eta tipula-toffeearekin

Arroz cremoso de marisco con langostinos y lámina de alcachofa crujiente
Itsaskiaz egindako arroz-krematsua otarainxkarekin lagunduta

SEGUNDO PLATO BIGARREN PLATERA

Merluza asada a baja temperatura con tartar de mejillón
Legatza, mojojoi tartarrekin lagunduta eta itsas-triku emultsioaz

Carrillera de ternera asada con jugo de vino tinto y puré de boniato
Txahal-masiala ardoaren saltsarekin egosita eta boniato kremagaz lagunduta

POSTRE AZKENBURUAK

Cremoso de yogur natural con jugo de fresas
Jogurt naturalezko krema, marrubi-zukuarekin

41,00€ (Iva incluido) / BEZa barne



ENTRANTES SARRERAK

Bloc de foie caramelizado con reducción de vino tinto y gel de mango.....	22,90
Foie karamelizatua fruittu gorrien marmeladarekin	
Arroz cremoso de cigalas y sepia con crujiente de alga Nori.....	24,60
Zigala eta txibiadun arroz krematsua, Nori algazko karraskariarekin	
Láminas de bacalao con piperrada y toffee de cebolla	17,60
Bakailao-xaflak, piperradarekin eta tipula-toffeearekin	
Vieiras asadas sobre cremita de apio-nabo y huevas de tinta.....	23,00
Labanak plantxan, salda iodatuaren eta almendra-baratxuri zuriaren gainean	
Croquetas variadas, rabas y gambas gabardina.....	17,40
Askotariko frijituak, rabak eta gambak frjituta	
Hongos confitados con huevo de caserio y crema de patata y trufa	19,40
Onddo konfitatuak, baserriko arrautzarekin eta patata-krema trufatuarekin	
Taco de pulpo a la parrilla con esponjoso de pimentón.....	23,70
Olagarroa patata-emultsioarekin eta piperrauts-belakiarekin	
Tartar de atún rojo con tomate, lima y aguacate con pan de focaccia.....	19,60
Hegalaburruaren tartarra tomate, lima eta ahuakatez lagunduta	
Verduras de temporada a la parrilla (según mercado).....	15,80
Denboraldiko barazkiak sugarrean erreta	

PESCADOS ARRAINAK

Merluza asada a baja temperatura con tartar de mojojón y emulsión de erizos de mar	22,00
Legatza , mojojoi tartarrekin lagunduta eta itsas-triku emultsioaz	
Rodaballo a la plancha con mermelada de tomate y alcachofas fritas... ..	32,70
Plantxara egindako erreboiloa tomate gozokiarekin eta	
Kokotxas de merluza sobre cama de centollo y su Pil-pil.....	31,80
Legatz kokotxak plantxan, apailatutako txangurroarekin eta bere pil-pileaz lagunduta	
Degustación de bacalao (Pil-pil, Club-Ranero, Vizcaína).....	22,90
Bakailaoa hiru eratarata: pil-piliean, bizkaitar erara eta Ranero elkartearen erara.	

CARNES OKELAK

Milhojas de cordero asado a baja temperatura con orejones y pistacho.....	23,20
Arkume errearen hostopila, tenperatura baxuan erreta, orejoiekin, pistatxoarekin eta berenjenekin	
Lomo de ciervo asado a la sartén con almíbar de cacao y especias	23,60
Orkatz-solomoa sartenean eginda kakao eta bedarren almibarregaz lagunduta	
Chuletón a la brasa con pimientos de temporada y guarnición de patatas (1 Kg.).	49,50
Sugarretan erretako txuletoia, patata eta denborako piperrekin	
Solomillo asado a la parrilla con puré de ajonegro y pastel de patata-Idiazába	28,90
Azpizuna erreburdinean, patata-idiazabal gaztarekin egindako pastelagaz	
Terrina de rabo de buey con frutos secos y crema de calabaza	20,30
Fruitu lehorrez enpanatutako idi-buztanezko terrina eta kalabazako krema fina	

POSTRES DE ARETXONDO ARETXONDO AZKENBURUAK

Pastel templado de manzana reineta con natillas caseras	7,70
Merengatutako esne-krema izoztua kafe-gelarekin	
Torrija de pan Brioche con crema caramelizada.....	9,50
Ogi txigortua karamelizatutako kremarekin, eta koko gelatuarekin	
Financier de chocolate negro con toffe y helado de naranja sanguina.....	8,80
Txokolatezko pastela laranja gorriaren izozkiarekin	
Cremoso de yogur natural con jugo de fresas y galleta de mantequilla	7,70
Jogurt naturalezko krema, marrubi-zukuarekin eta kanela-galletarekin	
Espuma de maracuyá con gel de frambuesas	7,90
Marakuia- eta mugurdi-pastela marrubi-izozkiarekin	

10% I.V.A. Incluido / BEZa Barne

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.