

## MENÚ DEL DÍA | 22-28 octubre

### Entrante a elegir

Puerro asado con vinagreta de lenteja "Beluga"  
Puntaletes guisados con setas, hongos y huevo a 65°  
Tosta de salchichón ibérico "Carrasco", confitura de tomate y albahaca

### Principal a elegir

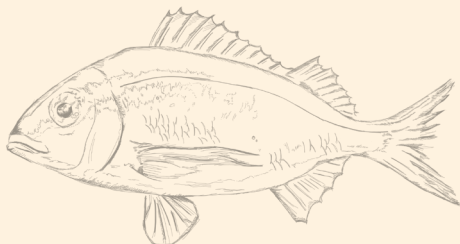
Pescado del día con emulsión de cítricos  
Pollo "Lumagorri" a baja temperatura y calabaza  
Taco de añojo asado, puré de patata y salsa de su jugo

### Postre a elegir

Queso "Elkano1" y confitura de cereza negra  
Torrija de pan brioche, confitura de melocotón y helado de leche  
Fruta fresca con helado de vainilla y galleta bretona

<b>Menú completo</b>	<b>23€</b>
<b>1/2 menú</b>	<b>16€</b>
<b>Plato del día</b>	<b>12€</b>

(IVA incluido)



### HORARIO

Horario de cocina: de 12:30h a 15:30h

## TODAY'S MENU | October 22-28

### Starters

Roasted leek with "Beluga" lentil vinaigrette  
Stewed Puntaletes with mushrooms and egg at 65°  
Iberian sausage "Carrasco" toast, tomato jam and basil

### Main Course

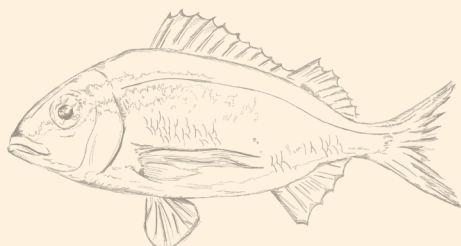
Fish of the day with citrus emulsion  
Chicken "Lumagorri" at low temperature and pumpkin  
Roasted beef, mashed potato and its juice sauce

### Dessert

"Elkano1" cheese and black cherry jam  
French toast of brioche bread, peach jam and milk ice cream  
Fresh fruit with vanilla ice cream and Breton cookie

<b>Menu</b>	<b>23€</b>
<b>1/2 menu</b>	<b>16€</b>
<b>Dish of the day</b>	<b>12€</b>

(VAT included)



### SCHEDULE

Kitchen schedule: 12:30pm - 3:30pm

## MENU DU JOUR | 22-28 octobre

### Entrée

Poireaux rôtis avec vinaigrette de lentilles "Beluga"  
Puntaletes ragoûts avec champignons et œuf à 65°  
Pain grillé au saucisse "Carrasco", confiture de tomates et basilic

### Plan Principal

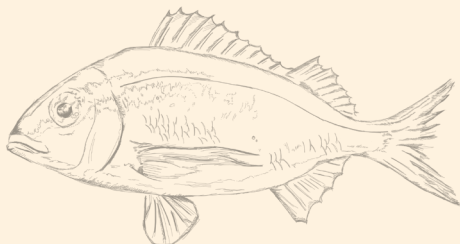
Poisson du jour avec émulsion d'agrumes  
Poulet "Lumagorri" à basse température et citrouille  
Bœuf rôti, purée de pommes de terre et sauce au jus

### Dessert

Fromage "Elkano1" et confiture de cerises noires  
Brioche perdue, confiture de pêches et glace au lait  
Fruits frais avec glace au chocolat et breton biscuit

<b>Menu</b>	<b>23€</b>
<b>1/2 menu</b>	<b>16€</b>
<b>Plat du jour</b>	<b>12€</b>

(T.V.A. comprise)



### HORAIRE

**Horaire de cuisine: 12:30h - 15:30h**

\* Informez notre service si vous souffrez d'intolérances alimentaires et/ou allergies.  
Nous possédons une carte d'information.

## VINOS BLANCOS

Bico de Ran (Albariño) **15 € / 2,50 € c.**

Cascarela (Rueda) **10 € / 1,80 € c.**

Finca Montepedroso (Rueda) **13 € / 2,20 € c.**

O´Roncal (Godello) **13 € / 2,20 € c.**

Valdemoya Frizzante (Moscato) **9 € / 1,70 € c.**

Enate (Chardonnay) **15 € / 2,50 € c.**

Agerre (Txakoli) **11 € / 2,00 € c.**

## VINOS ROSADOS

Valdemoya (Vino de aguja) **9 € / 1,70 € c.**

Piedemonte **7 € / 1,30 € c.**

## VINOS TINTOS

Ardoko Joven Rioja **8,50 € / 1,50 € c.**

Tinto Astoria Crianza Rioja **12,00 € / 2,00 € c.**

Conde Valdemar Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**

Vallobera Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**

Valtravieso Crianza Ribera **15,00 € / 2,50 € c.**

Viña Alberdi Crianza Rioja **18,00 €**

Muga Crianza Rioja **22,00 €**

Cantos Valpiedra Crianza Rioja **15,00 €**

Murrieta Reserva Rioja **25,00 €**

## OTROS VINOS

La Gitana Manzanilla **2,00 € c.**

Finca Antigua Moscatel Blanco **4,00 € c.**

Tio Pepe Jerez **2,00 € c.**

Alvear Pedro Ximenez **4,00 € c.**

Goya Moscatel **2,00 € c.**

## CERVEZAS

Caña Mahou **2,50 € c.**

Caña Mahou sin alcohol **2,50 € c.**

Botellin Mahou **1,80 €**

Mahou bot. sin gluten **3,00 €**

Mahou bot. maestra **3,00 €**

Mahou bot. tostada "00" **3,00 €**

Olañeta artesanal bot. rubia **4,50 €**

Olañeta artesanal bot. tostada **4,50 €**

## CAVAS Y CAMPAGNE

Juve & Camps 37,50 cl **12,00 €**

Juve & camps 75 cl **24,00 € / 4,000 € c.**

Perrier Jouet 37,50 cl **25,00 €**

Perrier Jouet 75 cl **50,00 €**



## WHITE WINE

- Bico de Ran (Albariño) **15 € / 2,50 € c.**
- Cascarela (Rueda) **10 € / 1,80 € c.**
- Finca Montepedroso (Rueda) **13 € / 2,20 € c.**
- O´Roncal (Godello) **13 € / 2,20 € c.**
- Valdemoya Frizzante (Moscato) **9 € / 1,70 € c.**
- Enate (Chardonnay) **15 € / 2,50 € c.**
- Agerre (Txakoli) **11 € / 2,00 € c.**

## ROSE WINE

- Valdemoya (Vino de aguja) **9 € / 1,70 € c.**
- Piedemonte **7 € / 1,30 € c.**

## RED WINE

- Ardoko Joven Rioja **8,50 € / 1,50 € c.**
- Tinto Astoria Crianza Rioja **12,00 € / 2,00 € c.**
- Conde Valdemar Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**
- Vallobera Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**
- Valtravieso Crianza Ribera **15,00 € / 2,50 € c.**
- Viña Alberdi Crianza Rioja **18,00 €**
- Muga Crianza Rioja **22,00 €**
- Cantos Valpiedra Crianza Rioja **15,00 €**
- Murrieta Reserva Rioja **25,00 €**

## OTHER WINES

- La Gitana Manzanilla **2,00 € c.**
- Finca Antigua Moscatel Blanco **4,00 € c.**
- Tio Pepe Jerez **2,00 € c.**
- Alvear Pedro Ximenez **4,00 € c.**
- Goya Moscatel **2,00 € c.**

## BEERS

- Caña Mahou **2,50 € c.**
- Caña Mahou sin alcohol **2,50 € c.**
- Botellin Mahou **1,80 €**
- Mahou bot. sin gluten **3,00 €**
- Mahou bot. maestra **3,00 €**
- Mahou bot. tostada "00" **3,00 €**
- Olañeta artesanal bot. rubia **4,50 €**
- Olañeta artesanal bot. tostada **4,50 €**

## CHAMPAGNES

- Juve & Camps 37,50 cl **12,00 €**
- Juve & camps 75 cl **24,00 € / 4,000 € c.**
- Perrier Jouet 37,50 cl **25,00 €**
- Perrier Jouet 75 cl **50,00 €**



## VIN BLANC

- Bico de Ran (Albariño) **15 € / 2,50 € c.**
- Cascarela (Rueda) **10 € / 1,80 € c.**
- Finca Montepedroso (Rueda) **13 € / 2,20 € c.**
- O´Roncal (Godello) **13 € / 2,20 € c.**
- Valdemoya Frizzante (Moscato) **9 € / 1,70 € c.**
- Enate (Chardonnay) **15 € / 2,50 € c.**
- Agerre (Txakoli) **11 € / 2,00 € c.**

## VIN ROSE

- Valdemoya (Vino de aguja) **9 € / 1,70 € c.**
- Piedemonte **7 € / 1,30 € c.**

## VIN ROGUÉ

- Ardoko Joven Rioja **8,50 € / 1,50 € c.**
- Tinto Astoria Crianza Rioja **12,00 € / 2,00 € c.**
- Conde Valdemar Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**
- Vallobera Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**
- Valtravieso Crianza Ribera **15,00 € / 2,50 € c.**
- Viña Alberdi Crianza Rioja **18,00 €**
- Muga Crianza Rioja **22,00 €**
- Cantos Valpiedra Crianza Rioja **15,00 €**
- Murrieta Reserva Rioja **25,00 €**

## AUTRES VINS

- La Gitana Manzanilla **2,00 € c.**
- Finca Antigua Moscatel Blanco **4,00 € c.**
- Tio Pepe Jerez **2,00 € c.**
- Alvear Pedro Ximenez **4,00 € c.**
- Goya Moscatel **2,00 € c.**

## BIÈRE

- Caña Mahou **2,50 € c.**
- Caña Mahou sin alcohol **2,50 € c.**
- Botellin Mahou **1,80 €**
- Mahou bot. sin gluten **3,00 €**
- Mahou bot. maestra **3,00 €**
- Mahou bot. tostada "00" **3,00 €**
- Olañeta artesanal bot. rubia **4,50 €**
- Olañeta artesanal bot. tostada **4,50 €**

## CAMPAGNES

- Juve & Camps 37,50 cl **12,00 €**
- Juve & camps 75 cl **24,00 € / 4,000 € c.**
- Perrier Jouet 37,50 cl **25,00 €**
- Perrier Jouet 75 cl **50,00 €**

