

MENÚ DEL DÍA | 29-4 noviembre

Entrante a elegir

Patatas guisadas con chorizo y huevo campero a 65°
Calabaza asada, pisto de sus pipas y queso Bleu des
Basques
Brandada de bacalao, pimientos confitados y pistacho

Principal a elegir

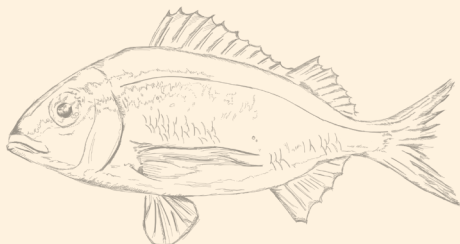
Pescado del día con confitura de tomate y albahaca
Chipirón a la plancha, cebolla pochada y chimichurri
Magret de Iparalde asado, legumbres y salvia

Postre a elegir

Queso "Elkano1" y confitura de cereza negra
Torrija de pan brioche, confitura de melocotón y helado de
leche
Bizcocho financier, crema de cítricos y vainilla

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

(IVA incluido)



HORARIO

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

TODAY'S MENU | November 29-4

Starters

Potatoes stewed with sausage and egg at 65°
Roasted pumpkin, ratatouille of their pipes and bleu des
Basques cheese
Brandada of cod, candied peppers and pistachio

Main Course

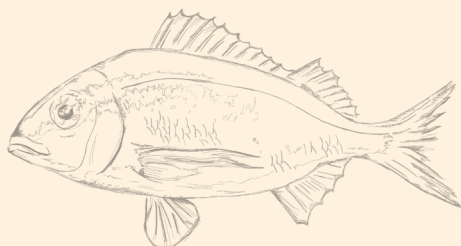
Fish of the day with tomato and basil jam
Grilled squid, poached onion and chimichurri
Roasted Iparralde magret, vegetables and sage

Dessert

"Elkano 1" cheese and black cherry jam
French toast of brioche bread, peach jam and milk ice
cream
Financier cake, citrus and vanilla cream

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

(VAT included)



SCHEDULE

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

MENU DU JOUR | 29-4 novembre

Entrée

Pommes de terre cuites au saucisses et œuf à 65°
Citrouille rôtie, ratatouille de leurs pipes et fromage Bleu
des Basques

Brandada de morue, poivrons confits et pistache

Plan Principal

Poisson du jour avec confiture de tomates et basilic
Calamar grillées, oignons pochés et chimichurri
Iparralde magret rôti, des légumes et sauge

Dessert

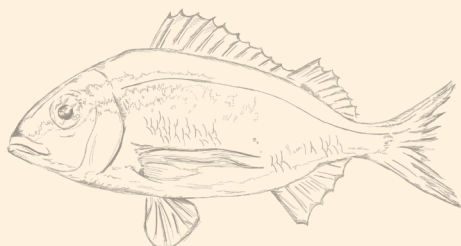
Fromage "Elkano1 " et confiture de cerises noires
Brioche perdue, confiture de pêches et glace au lait
Gâteau financier, crème d'agrumes et vanille

Menu 23€

1/2 menu 16€

Plat du jour 12€

(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 €**

