

MENÚ FIN DE SEMANA | 31-1 noviembre

Entrante a elegir

Crema de porrusalda ahumada con lascas de bacalao
Carpaccio de "Betizu" con piparras, avellana y queso Bleu
des Basques

Salmon marinado, cebolla roja asada y vinagreta de
mostaza

Principal a elegir

Gallineta asada, parmentier cítrico y su refrito
Chipirón a la plancha, coliflor y chimichurri
Secreto "Basatxerri" con puré de patata y jugo del asado

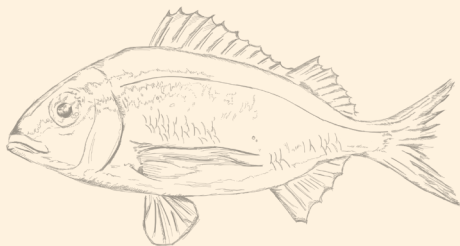
Postre a elegir

Quesos de "Elkano1" y membrillo
Tarta fina de manzana y crema de avellana con helado de
leche

Ganache de chocolate, vainilla, arbequina y bretona

Café

27€ IVA incluido | Bebidas aparte



HORARIO

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

WEEKEND MENU | November 31-1

Starters

Smoked cream of leeks with cod flakes
Carpaccio of "Betizu" with peppers, hazelnut and Bleu des Basques cheese
Marinated salmon, roasted red onion and mustard vinaigrette

Main Course

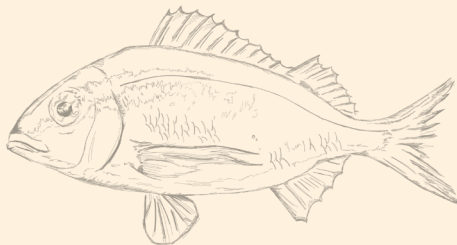
Roasted redfish, citrus parmentier and its rehash
Grilled squid, cauliflower and chimichurri
Roasted "Basatxerri" pork, mashed potatoes and roast juice

Dessert

Cheese from "Elkano1" and quince
Apple pie and hazelnut cream with milk ice cream
Chocolate ganache, vanilla, Arbequina and cookie

Coffee

27€ VAT included | Drinks not included



SCHEDULE

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

MENU WEEK-END | 31-1 novembre

Entrée

Crème de poireaux fumée aux flocons de morue
Carpaccio de "Betizu" aux poivrons, noisettes et fromage
Saumon mariné, oignon rouge rôti et vinaigrette à la moutarde

Plan Principal

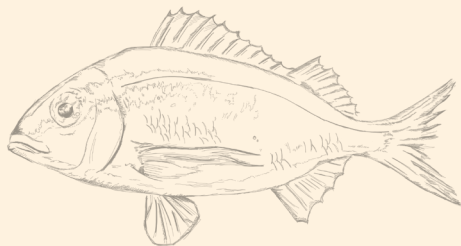
Poisson rouge rôti, parmentier d'agrumes et son refait
Calamar grillés, chou-fleur et chimichurri
Porc "Basatxerri" rôti avec purée de pommes de terre et jus de rôti

Dessert

Fromage "Elkano1" et coing
Tarte pomme et crème de noisette avec glace au lait
Chocolat ganache, vanille, Arbequina et biscuit

Café

27€ Tax incluses | Boisson no incluse



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 €**

