MENÚ DEL DÍA

ENTRANTES

Ensalada templada de queso de cabra, nueces y vinagreta de miel

Ensalada de puerros con anchoas de l´Escala en salazón (caseras)

Ensalada de codorniz en escabeche (casera)

Salmón marinado en casa al eneldo (Supl. 3 €)

Carpaccio de ternera del Baztán, queso Grana Padano DOP y aromáticos
(Supl. 3 €)

Arroz meloso con langostinos frescos

Verduritas de temporada salteadas en mantequilla y jamón duroc

Sopa de pescado y mariscos tradicional / Sopa de ajo de Baztán

Nuestra ensaladilla rusa

Escalivada con velo de bacalao ahumado (casero) y aceitunas de Aragón
(Supl. 3 €)

PESCADOS

Pimientos del piquillo rellenos de txangurro

Duquesitas de Leitza fritas con jamón

Ajoarriero navarro con langostinos frescos

Gluten Lácteos Huevos Pescado Dióxidos Mostaza
Moluscos Crustáceos Frutos de cáscara Apio

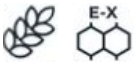
MENÚ DEL DÍA

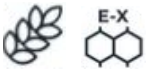
CARNES

Manitas de cerdo asadas o en salsa verde

Gorrín Euskal Txerria asado (Supl. 6 €)

Confit de pato con salsa de hongos

Callos con pata y morros 

Menudicos de cordero “Bertiz” 

Caracoles “Andrea”

POSTRES

Helados variados: (Vainilla, avellana, nuez, café Arábica, nata isigny, canela o limón)
Arroz con leche, Tiramisú, Tarta de queso, Crema Catalana, Canutillos, Cuajada y queso del país

Con Vino joven o agua **35,00 €**

Gluten Lácteos Huevos Pescado Dióxidos Mostaza

Moluscos Crustáceos Frutos de cáscara Apio