

## MENÚ DEL DÍA | 30 Noviembre - 6 Diciembre

### Entrante a elegir

Tomate asado con puntaletes guisados en tinta de chipirón y alioli

Pastel de centolla, yogur-mostaza y praliné nori

**(suplemento +3€)**

Ensalada de berenjena caviar, emulsión de quesode Iraty y sarraceno tostado

### Principal a elegir

Brandada de bacalao, huevo a 65°, olivada y migas tostadas al espelette

Merluza a la plancha, parmentier cítrico, vinagreta de ibérico y jengibre

**(suplemento +4€)**

Carrillera de cerdo Basatxerri guisada en jugo asiático y puré de patata

### Postre a elegir

Yogur cremosos con helado de plátano-naranja y galleta crumble

Hojaldre con crema de vainilla y helado cremoso

Quesos locales de pastor

<b>Menú completo</b>	<b>27,50€</b> (bebida incluida *)
<b>Entrante O Principal con postre</b>	<b>18€</b> (bebida no incluida)
<b>Entrante O Principal sin postre</b>	<b>14€</b> (bebida no incluida)

(IVA incluido)

\* Copa de vino de la casa, caña o agua

### HORARIO

Horario de cocina: de 12:30h a 15:30h y de 19:00 a 22:30

## MENU | 30 November - December 6

### Starters

Roasted tomato with stewed puntaletes in squid ink and alioli  
Crab cake, yogurt-mustard and nori praline

**(supplement+3€)**

Eggplant caviar salad, Iraty cheese emulsion and toasted buckwheat

### Main Course

Cod brandade, egg at 65°, olive oil and espelette toasted crumbs  
Grilled hake, citrus parmentier, Iberian and ginger vinaigrette

**(supplement +4€)**

Pork cheek Basatxerri stewed in Asian juice and mashed potato

### Dessert

Creamy yogurt with banana-orange ice cream and crumble cookie  
Puff pastry with vanilla cream and creamy ice cream  
Local shepherd cheeses

<b>Menu</b>	<b>27,50€</b> (drinks included *)
<b>Starter OR Main Course with dessert</b>	<b>18€</b> (drinks not included)
<b>Starter OR Main Course without dessert</b>	<b>14€</b> (drinks not included)

(VAT included)

\* Glass of wine, beer or water

## SCHEDULE

**Kitchen schedule: 12:30pm - 3:30pm and 7pm - 10:30pm**

Inform our service if you suffer any intolerances and/or allergies. We have an informative menu.

## M E N U | 30 Novembre - 6 Décembre

### Entrée

Tomate rôtie avec puntaletes mijotées à l'encre de seiche et alioli  
Gâteau de cabre, yaourt-moutarde et praliné nori

**(supplément +3€)**

Salade de caviar d'aubergines, émulsion de fromage Iraty et sarrasin grillé

### Plat Principal

Brandade de morue, oeuf à 65°, huile d'olive et chapelure  
d'espelette grillée

Merlu grillé, parmentier d'agrumes, vinaigrette ibérique et gingembre

**(supplément +4€)**

Joue de porc Basatxerri mijotée dans du jus asiatique  
et purée de pomme de terre

### Dessert

Yaourt crémeux avec glace banane-orange et biscuit crumble

Pâte feuilletée à la crème vanille et glace crémeuse

Fromages de berger locaux

<b>Menu complet</b>	<b>27,50€</b> (boisson comprise *)
<b>Entrée OU Plat principal avec dessert</b>	<b>18€</b> (boisson non comprise)
<b>Entrée OU Plat principal pas dessert</b>	<b>14€</b> (boisson non comprise)

(T.V.A. comprise)

\* Verre de vin, de bière ou d'eau

## HORAIRE

**Horaire de cuisine: 12:30h - 15:30h et 19:00h - 22:30h**

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