

PARA EMPEZAR... ENTRÉES AU CHOIX ... TO START...

**Ensalada gourmet de lechugas con gulas y gambas al vinagre de Módena.*

Salade gourmet de laitue aux gulas et crevettes au vinaigre balsamique

Gourmet lettuce salad with eels and prawns with Modena vinegar

**Anchoas maceradas sobre cama de bonito vinagreta de zanahorias y aceituna negra.*

Anchois marinés sur couche du thon blanc avec vinaigrette de carottes et olives noires

Marinated anchovies on tuna bed with carrot and black olive vinaigrette

**Ensalada de verduras de temporada con delicias de pato.*

Salade des légumes de la saison aux délices de canard

Seasonal vegetable salad with duck delicacies

**Espárragos templados con huevo escalfado y vinagreta de hongos.*

Asperges tièdes avec oeuf poché et vinaigrette aux cèpes

Warm asparagus with poached egg and mushroom vinaigrette

**Puerro confitado, queso de cabra gratinado, jamón de pato y vinagreta de pasas.*

Poireau confit, gratin de chèvre, jambon de canard, vinaigrette aux raisins

Leek confit with gratin goat cheese, duck ham and raisin and dried fruit vinaigrette

**Jamón ibérico.* - Jambon ibérique - Iberian ham

MENU COMPARTIDO SUPLEMENTO 5 €

MENU PARTAGE – SHARED MENU

PLATOS INDIVIDUALES 15 €

UN SEUL PLAT– INDIVIDUAL PLATE

PARA CONTINUAR... PLATS AU CHOIX ... FOLLOWED BY...

**Ajoarriero* - Ajoarriero - Ajoarriero. (Cod stew)

**Merluza al horno y su refrito* - Merlu au four, sauce à l'ail et au persil. –

Baked hake with its rehash

**Entrecot de ternera con patatas* - Entrecôte de veau avec des frites –

Veal entrecote with potatoes

**Brocheta de cordero braseada con salsa de chilindrón y migas de pastor.*

Brochette d'agneau braisée, sauce Chilindrón et Miettes du Berger.

Braised lamb skewer with chilindrón sauce and shepherd's crumbs

**Muslo de pato confitado con salsa de cerezas.* - Cuisse de canard confité - Confit duck leg

**Magret de pato a la brasa* - Magret de canard grillé - Grilled duck magret

**Pimientos rellenos de carne* - Poivrons farcis à la viande - Peppers stuffed with meat

**Axa sobre nido de patata* -Axa sur nid de patates, Axa on potato nest. (Beef stew)



PLATOS INDIVIDUALES 20 €

UN SEUL PLAT– INDIVIDUAL PLATE

Y PARA TERMINAR DULCEMENTE... DESSERTS AU CHOIX ... FINALLY SWEETLY...

**Mousse de queso sobre pasta streussel de cacao y su cremita de café.*

Mousse de fromage sur pâte streussel de cacao et sa petite crème au café.

Cheese mousse on cocoa streussel paste and its coffee cream.

**Mil hojas crujiente de tarta helada al whisky con salsa de moras y crema de yemas.*

Feuilleté croustillant de tarte whisky glacé avec sauce aux mûres et crème au jaune d'oeuf .

Crunchy thousand sheets of frozen whiskey cake with blackberry sauce and egg yolk cream.

**Manzana caramelizada con helado.* - Pomme caramélisée avec glace

Caramelized apple with ice cream.

**Sopita de frutas salteadas en cítricos con yogourt.*

Petite soupe de fruits poêlés aux agrumes et yaourt

Fruit soup sauteed in citrus with yogurt

**Cuajada.* Lait caillé. Curd.

POR MOTIVOS SANITARIOS, NO PERMITIMOS EL CONSUMO DE ALIMENTOS O BEBIDAS AJENOS A NUESTRO ESTABLECIMIENTO.

PRECIO MENU: PRIX MENU: MENU PRICE: 35 EUROS/PAX IVA INCLUIDO

(Vino de la casa tinto, rosado o blanco, sidra, agua, pan) 1 BOT/2 PAX - (Vin de la maison rouge, rosé ,blanc, cidre, eau, pain) (House wine red, rosé , white, cider, water, bread) 1 BOT/2 PAX

También ... Aussi ... As well ...

Revuelto de hongos -Omelette aux cèpes - Mushroom scramble. 20.00 €

Costillas de cordero con patatas fritas 20,00 €

Côtelettes d'agneau avec des frites - Lamb ribs with potatoes.

Solomillo de ternera con patatas fritas 25,00 €

Filet mignon de veau avec des frites - Beef tenderloin with potatoes

Salteado de solomillo de jabalí en salsa de endrinos. 20,00 €

Filet mignon de sanglier, sauce aux prunelles, façon sauté

Sautéed wild boar tenderloin in sauce blackthorns

PLATOS COMBINADOS - ASSIETTES COMPOSÉES – COMBO PLATE

*Huevos fritos con patatas y jamón curado o txistorra o lomo o filete 14,00 €

Oeufs frits et pommes de terre avec au choix, jambon, tixtorra, longe, bistec

Egg and french friend with, to choose, jam, txistorra, pork steak, steak.

*Hamburguesa de ternera ecológica- Burguer de veau bio- Burguer veal 15,00 €

* Surtido de embutidos – Asiette de charcuterie – Sousages. 10,00 €

*Queso D.O. Idiazabal – Fromage de brebis – Sheep cheese. 12,00 €