



“Restaurante Lenkonea”

Entrantes

<i>- Filetes de anchoa en aceite de oliva</i>	<i>15 €</i>
<i>- Fritos variados de la casa</i>	<i>8 €</i>
<i>- Cazuelita de pimiento cristal</i>	<i>15 €</i>
<i>- Jamón Ibérico de Guijuelo</i>	<i>18 €</i>
<i>- Foie mi - cuit con reducción de Pedro Ximenez y manzana caramelizada</i>	<i>16 €</i>
<i>- Ensalada de rúcula con queso de cabra: nueces, pasas y vinagreta de higo</i>	<i>11 €</i>
<i>- Verduras a la plancha con ibérico y Lascas de parmesano</i>	<i>12 €</i>
<i>- Sopa de pescado y marisco de la casa</i>	<i>9 €</i>

10 % IVA no incluido

Pescados y Mariscos

- *Lomo de rodaballo salvaje con verduras a la plancha* 22 €
- *Merluza a la plancha con panaderas
y pimientos del padrón* 18 €
- *Lenguado a la plancha con verduritas* 20 €
- *Langostinos a la plancha* 18 €
- *Kokotxas de merluza al pil-pil* 21 €

Carnes

- *Solomillo a la plancha con patatas
y pimientos de Guernika* 19 €
- *Solomillo al foie con crujiente de pato* 22 €
- *Milhojas de carrillera de ternera y patata
con agridulce de Pedro Ximénez* 17 €
- *Secreto ibérico a baja temperatura con piquillos* 20 €
- *Paletilla de cordero lechal con ensalada verde* 22 €

Postres



- *Crema de yogur con frambuesa y mango* 5 €
- *Flan casero tres leches con helado de vainilla* 5 €
- *Tarta hojaldrada de manzana al horno con helado de almendra* 5,50 €
- *Pastel vasco casero con helado de avellana* 5,50 €
- *Sorbete de limón al cava* 6 €
- *Sorbete de frambuesa al Cointreau* 6 €
- *Degustación de helados y sorbetes* 6 €
- *Strudell con salsa pastelera con frutas y helado de praliné* 6 €
- *Coulant de chocolate con helado de Pistacho* 6 €

10 % IVA no incluido