



“Restaurante Lenkonea”

Entrantes

- *Filetes de anchoa en aceite de oliva* 16 €
- *Láminas de bonito, virgen extra y pan crujiente* 14 €
- *Fritos variados de la casa* 8,50 €
- *Jamón Ibérico de Guijuelo con pan cristal y tumaca* 19 €
- *Foie mi cuít con reducción de Pedro Ximénez y manzana caramelizada* 16 €
- *Ensalada de rúcula con queso de cabra: nueces, pasas y vinagreta de higo* 11 €
- *Verduras a la plancha con ibérico y lascas de parmesano* 12 €
- *Consomé de la abuela* 6 €
- *Sopa de pescado y marisco* 9 €
- *Huevos rotos con txistorra de Bera* 12 €
- *Canelones gratinados rellenos de hongos con salsa de ajos frescos* 12 €
- *Cazuelita de pimientos de cristal* 15 €

Pescados y Mariscos

- *Merluza al gusto, plancha o romana* 18 €
- *Lenguado a la meunière o a la plancha* 20 €
- *Lomo de rodaballo salvaje con verduras a la plancha* 22 €
- *Kokotxas de merluza al pil-pil* 22 €
- *Langostinos a la plancha* 19 €
- *Chipirones a la plancha* 16 €
- *Txangurro a la donostiarra* 17 €

Carnes

- *Solomillo a la plancha con pimientos de Gernika* 19 €
- *Solomillo al foie con crujiente de pato* 22 €
- *Magret de pato con salsa de Oporto y pera confitada* 18 €
- *Milhojas de carrillera de ternera y patatas* 16 €
- *Confit de pato con higo caramelizado* 16 €
- *Secreto Ibérico a baja temperatura con pimientos de padrón* 17 €
- *Paletilla de cordero lechal con ensalada verde* 25 €
- *Foie fresco con salsa de Pedro Ximénez* 17 €

Postres



- *Crema de yogur con frambuesa y mango* 5 €
- *Flan casero tres leches con helado de vainilla* 4,50 €
- *Tarta hojaldrada de manzana al horno con helado de almendra* 5,50 €
- *Pastel vasco casero con helado de avellana* 5,50 €
- *Frambuesas gratinadas* 6 €
- *Xamingoxo* 5 €
- *Sorbete de limón al cava* 6 €
- *Sorbete de frambuesa al Cointreau* 6 €
- *Degustación de helados y sorbetes* 6 €
- *Soufflé Churrut con frutas y helado (mín. 2 pers)* 7 €/persona
- *Coulant de chocolate con helado de praliné* 6 €
- *Tabla de quesos con membrillo y nueces* 7 €