



“Restaurante Lenkonea”

<i>- Filetes de anchoa en aceite de olive</i>	<i>15 €</i>
<i>- Ventresca de bonito, virgin extra y lámina de pan crujiente</i>	<i>15 €</i>
<i>- Fritos variados de la casa</i>	<i>8 €</i>
<i>- Jamón Ibérico de Guijuelo con pan cristal, tumaca</i>	<i>18 €</i>
<i>- Marinado casero de salmon al eneldo</i>	<i>14 €</i>
<i>- Foie mi cuít con reducción de Pedro Ximénez 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>- Ensalada de gambón marinado, puerro glaseado y zamburiñas a la plancha</i>	<i>14 €</i>
<i>- Ensalada mar y tierra; hongos, almejas y chipirón</i>	<i>14 €</i>
<i>- Verduras a la plancha con ibérico y lascas de parmesano</i>	<i>12 €</i>
<i>- Consomé de la abuela</i>	<i>7 €</i>
<i>- Sopa de pescado y marisco</i>	<i>9 €</i>
<i>- Huevos rotos con txistorra de Bera</i>	<i>12 €</i>
<i>- Pimiento relleno de Begihaundi, salsa tinta, mousse de remolacha y su crujiente</i>	<i>12 €</i>
<i>- Corona de pulpo a la gallega en milhoja de purés</i>	<i>14 €</i>
<i>- Ravioli relleno de trufa con salteado de espárrago triguero, hongos y salsa de ajos frescos</i>	<i>14 €</i>
<i>- Hojaldre relleno de txanguro con muselina de verduras y lágrimas de remolacha</i>	<i>16 €</i>

Pescados y Mariscos

- *Merluza en salsa verde con almejas* 19 €
- *Merluza al gusto, plancha o romana* 17 €
- *Bacalao confitado con pil-pil blanco y esfera de tinta de chipirón* 16 €
- *Lenguado a la morniere o a la plancha* 20 €
- *Rape al horno, panaderas y refrito de almejas* 20 €
- *Lomo de rodaballo salvaje con verduras a la plancha* 22 €
- *Kokotxas de merluza al pil-pil* 21 €
- *Gambas de huelva a la plancha* 20 €
- *Langostinos a la plancha* 18 €
- *Txangurro a la donostiarra* 17 €

Carnes

- *Solomillo a la plancha con pimientos de Guernika* 19 €
- *Solomillo al foie con crujiente de pato* 22 €
- *Foie fresco con frutas baby y salsa de Oporto* 18 €
- *Milhojas de carrillera de ternera y patata con agridulce de Pedro Ximénez* 17 €
- *Presa ibérica de bellota con falsas piedras* 18 €
- *Chuleta de ración con patatas y piquillos (500 grs. Aprox.)* 22 €
- *Cochinillo lechal con ensalada verde* 19 €



10 % IVA no incluido

Postres

- *Crema de yogur con frambuesa y mango* 5 €
- *Flan casero tres leches con helado de vainilla* 4 €
- *Tarta hojaldrada de manzana al horno con helado de almendra* 5,50 €
- *Pastel vasco casero con helado de avellana* 5,50 €
- *Frambuesas gratinadas* 6 €
- *Torrija caramelizada con helado de queso* 6 €
- *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 personas)* 7 €/pers.
- *Tarta de queso con base de galleta y helado de frambuesa* 6 €
- *Brownie bicolor con helado de Pistacho y chocolate blanco* 6 €
- *Tabla de quesos con membrillo y nueces* 7 €