



“Restaurante Lenkonea”

Entrantes

- *Filetes de anchoa en aceite de oliva* 23 €
- *Láminas de bonito, virgen extra y pan crujiente* 23 €
- *Boquerones en vinagre* 20 €
- *Steak tartar de vacuno selección (Churrut)* 21 €
- *Fritos variados de la casa* 14 €
- *Jamón Ibérico de Guijuelo con pan cristal y tumaca* 26 €
- *Foie mi cuit con reducción de Pedro Ximénez y manzana caramelizada* 22 €
- *Sopa de pescado y marisco* 14 €
- *Canelones gratinados rellenos de hongos con salsa de ajos frescos* 16 €

Ensaladas y verduras de temporada

- *Tomate de la huerta con atún, guindillas y aceitunas* 18 €
- *Ensalada con queso de cabra, nueces, pasas y vinagreta de higo* 16 €
- *Ensalada Landesa (mollejas, jamón, foie fresco) picatostes y vinagreta de higo* 20 €
- *Ensalada templada de changurro y bacalao* 20 €
- *Verduras a la plancha con ibérico y lascas de parmesano* 17 €
- *Cazuelita de pimientos de cristal* 18 €



Pescados y Mariscos

- *Merluza a la plancha con pimientos* 25 €
- *Lubina al horno (2 personas)* 70 €
- *Chipirones rellenos en su tinta* 24 €

Carnes

- *Solomillo al foie con crujiente de pato* 30 €
- *Magret de pato con compota de manzana y confitura de frutos rojos* 22 €
- *Lingote de Waiu (100g) con ensalada y piquillos*
(Kagoshima, Japon. Carne de máxima infiltración) 52 €
- *Lingote de Buey Gallego (120g) con patatas y pimientos del padrón* 28 €
(La maduración de Buey es aproximadamente entre 50-60 días. Suelen tener entre 5 y 8 años)



Nuestra parrilla

- *Rape con refrito (2 personas)* 72 €
- *Cogote de merluza con panaderas y padrones (2 personas)* 65 €
- *Rodaballo salvaje (2 personas)* 82 €
- *Lenguado (2 personas)* 82 €
- *Entrecot con piquillos* 22 €
- *Solomillo con pimientos de Gernika* 25 €
- *Chuleta doble AA (Chuleta doble AA de Centroeuropa con buen marmoleo y maduración de más de 30 días. 4-5 años de vida)* 65 €/Kg
- *Chuleta suprema (Raza autóctona de zona norte Portugal y Galicia) - Chuleta autóctona con alimentación total de pasto sin piensos ni aditivos y maduración mínima de 30 días (8 años de vida aproximadamente)* 82 €/Kg

Guarniciones

- *Ración de patatas fritas* 6 €
- *Ración de ensalada verde* 7 €
- *Cazuela de pimientos del piquillo* 10,50 €



Postres

- *Crema de yogur con frambuesa y mango* 6,50 €
- *Flan casero con helado de vainilla* 6 €
- *Canutillos rellenos de crema, chocolate caliente y su helado* 7 €
- *Tarta hojaldrada de manzana al horno con helado de yogurt natural* 6,50 €
- *Pastel vasco casero con helado de praliné* 6,50 €
- *Frambuesas gratinadas* 7,50 €
- *Xamingoxo* 6 €
- *Sorbete de limón al cava* 6,50 €
- *Sorbete de frambuesa al Cointreau* 7,50 €
- *Degustación de helados y sorbetes (3 bolas)* 6,50 €
- *Soufflé Churrut con frutas y helado (mín. 2 personas)* 7,50 €/persona
- *Coulant de chocolate con helado de ciruela al armagnac* 7 €
- *Tabla de quesos con membrillo y nueces (1 persona)* 7,50 €
- *Torrija casera caramelizada con helado de bailyes* 7 €



*La selección de vinos de
nuestra bodega Lenkonea*





Vinos Tinto Crianza

- *Viña Salceda, La Rioja* 18 €
- *Beronia, La Rioja* 19 €
- *Marqués de Cáceres, La Rioja* 19 €
- *Viñas del Vero (Somontano)* 19 €
- *Pago de Cirsus, Navarra* 20 €
- *Inurrieta Mimao, garnacha, Navarra* 22 €
- *Tarsus (Ribera del Duero)* 22 €

Vinos Tinto Reserva

- *Viña Pomal Reserva, La Rioja* 29 €
- *Remelluri, La Rioja* 42 €
- *Azpilicueta, La Rioja* 28 €
- *Marqués de Riscal, La Rioja* 32 €
- *La Vicalanda, Gran Reserva, La Rioja* 95 €

Botellas 3/8"

- *Azpilicueta Tinto, La Rioja* 10 €
- *Marqués de Cáceres, Tinto, La Rioja* 11 €
- *Marqués de Cáceres blanco* 10 €

10 % IVA no incluido



Vinos Rosados

- *Las Campanas, Navarra* 14,50 €
- *Marqués de Cáceres, La Rioja* 18 €
- *Beronia, La Rioja* 17 €
- *Lambrusco, Italia* 12,50 €
- *Moscato Molteni* 17 €

Vinos Blancos

- *Las Campanas, Chardonnay, Navarra* 14,50€
- *Inurrieta Orchidea, Navarra* 15 €
- *Marques de Cáceres, Rueda* 15 €
- *Lusco, Albariño, Rias Baixas* 23 €
- *Txakoli Iruzta, Guetaria* 19 €
- *Viñas del Vero (Gewürztraminer), Somontano* 25 €
- *Blanco Pescador* 13,50 €
- *Moscato Molteni* 17 €

Sidra

- *Sidra Zapiain, Astigarraga* 8 €



Champagnes

- *Mum Cordon Rouge* 70 €
- *La viuda de Clicquot* 80 €
- *Perrier Jouet Brut* 88 €

Cavas

- *Codorníú, Brut Nature* 17 €
- *Anna de Codorniu* 22 €
- *Castell Vilarnau Brut* 22 €
- *Juve Camps, reserva Familiar Penedés* 38 €