



# MENU LENKONEA

(Viernes noche, sábado mediodía-noche, domingo mediodía y festivos)

## Para empezar, para elegir...

- Ensalada de tomate con bonito, aceitunas y cebolla fresca
- Ensalada de rúcula con queso de cabra, nueces, pasas y vinagreta de higo
- Ensalada landesa (mollejas, jamón y foie)
- Verduras salteadas con jamón y lascas de parmesano
- Sopa de pescado
- Crujientes de txangurro con salsa americana
- Fritos variados de la casa
- Canelones rellenos de hongos con salsa de ajetes
- Steak tartar de vacuno selección (Churrut) (Supl. 4€)
- Block de foie micuit con tostas (Supl. 4€)
- Surtido ibérico con pan cristal y Tumaca (Supl. 4€)
- Octavillo de anchoa de Santoña con tostas (Supl. 3€)
- Salmón marinado al eneldo "estilo Churrut" (Supl. 3€)

## Segundos a escoger...

- Dorada con patatas panaderas y refrito
- Merluza a la plancha con pimientos del Padrón
- Chipirones rellenos en su tinta con nido de arroz blanco
- Confit de pato con puré de manzana
- Magret de pato con salsa Pedro Ximénez
- Carrilleras de ibérico al vino tinto
- Cogote de merluza con panaderas y pimientos (Supl. 8€/pax)
- Pulpo a la gallega (Supl. 5€)
- Rodaballo salvaje (2 Pax) (Supl. 16€/pax)
- Lenguado a la plancha (2 Pax) (Supl. 16€/pax)
- Rape al horno (2 Pax) (Supl. 8€/persona)
- Lubina al horno con panaderas (2 Pax) (Supl. 10€/pax)
- Chuletillas de cordero con ensalada verde (Supl. 7€)

**Chuleta de vaca a la parrilla (AA) con patatas fritas (2 Pax) (Supl. 16€/pax el Kg.)**

(Chuleta doble AA de Centroeuropa con buen marmoleo y maduración de más de 30 días. 4-5 años de vida))

## Nuestros postres caseros...

- Crema de yogurt con chutney de mango y culís de frambuesa
- Flan con helado de yogurt
- Canutillos rellenos de crema, chocolate caliente y su helado
- Tarta de manzana con helado de ciruela a la armagnac
- Pastel Vasco con helado de limón
- Tarta de queso con helado de frambuesa
- Milhojas casero relleno de nata o crema con helado de manzana asada
- Coulant de chocolate con helado de praliné
- Torrija caramelizada con helado de mandarina
- Frambuesas gratinadas (Supl. 3€)
- Valenciano (Supl. 3€)
- Tabla de queso con membrillo para 2 pax (Supl. 3€/pax)

Vinos D.O. Navarra (tinto, blanco y rosado Irati), agua y café.

Precio: 43€ (IVA incluido)