



Menú Lenkonea

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

Para empezar, para elegir...

Surtido de Ibéricos con pan cristal y tumaca
Block de foie micuit con tostas de trufa
Octavillo de anchoa de Santoña con tostas y aceite Arbequina
Salmón marinado al eneldo "Estilo Churrut"
Ensalada de tomate con láminas de bonito y cebolla fresca
Ensalada de rúcula con queso de cabra, nueces, pasas y vinagreta de higo
Ensalada "Mar y tierra" con portobello, chipirón y gambón
Croquetas variadas de la casa con calamares
Canelones rellenos de hongos con salsa de ajetes frescos al gratén
Verduras salteadas con jamón y lascas de parmesano
Hojaldre relleno de espárragos con crema de jamón y champiñones
Sopa de pescado y marisco

Segundos a escoger...

Rape con refrito para 2 personas (supl. 4€/persona)
Pulpo a la gallega (supl. 4€)
Merluza a la plancha con pimientos del padrón
Dorada al horno con patatas panaderas
Gambones a la plancha
Lubina con refrito
Entrecot a la plancha con piquillos
Abanico de magret de pato al Pedro Ximenez
Carrilleras de Ibérico con lingote de patata
Secreto ibérico a baja temperatura
Confit de pato con compota de manzana

Nuestros postres caseros a elegir...

Tabla de quesos con membrillo (supl. 3€ por persona). Mínimo 2 personas
Valenciano (supl. 3€)
Frambuesas gratinadas (supl. 3€)
Crema de yogurt con chutney de mango y coulis de frambuesa
Flan tres leches con helado de vainilla
Sorbete de limón al cava
Tarta de manzana con helado de miel y almendra
Pastel Vasco con helado de frambuesa
Coulant de chocolate con helado de café
Tiramisú con helado de pistacho
Milhojas casero relleno de nata o crema con helado de praliné
Torrija caramelizada
Xamingoço