



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 de 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€/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

Tarta de queso con mermelada de frambuesa

Milhojas casero relleno de nata o crema con helado de praliné

Torrija caramelizada

Xamingoxo