



## “Restaurante Lenkonea”

### *Entrantes*

- *Filetes de anchoa en aceite de oliva* 18 €
- *Láminas de bonito, virgen extra y pan crujiente* 16 €
- *Fritos variados de la casa* 11 €
- *Jamón Ibérico de Guijuelo con pan cristal y tumaca* 22 €
- *Foie mi cuit con reducción de Pedro Ximénez y manzana caramelizada* 18 €
- *Ensalada de rúcula con queso de cabra: nueces, pasas y vinagreta de higo* 12,50€
- *Verduras a la plancha con ibérico y lascas de parmesano* 12 €
- *Consomé de la abuela* 6 €
- *Sopa de pescado y marisco* 9,50 €
- *Huevos rotos con txistorra de Bera* 12,50€
- *Canelones gratinados rellenos de hongos con salsa de ajos frescos* 13,50€
- *Cazuelita de pimientos de cristal* 18 €

## *Pescados y Mariscos*

- *Merluza al gusto, plancha o romana* 21 €
- *Lenguado a la meunière o a la plancha* 25 €
- *Rodaballo salvaje con verduras a la plancha* 25 €
- *Kokotxas de merluza al pil-pil* 26 €
- *Langostinos a la plancha* 23 €
- *Chipirones a la plancha* 18 €
- *Txangurro (Buey de mar) a la Donostiarra* 20 €
- *Rape al horno con refrito (2 Personas)* 52 €

## *Carnes*

- *Solomillo a la plancha con pimientos de Gernika* 21 €
- *Solomillo al foie con crujiente de pato* 26 €
- *Magret de pato con compota de manzana y frambuesa* 20 €
- *Milhojas de carrillera y patata con salsa agridulce* 16 €
- *Entrecot a la plancha con pimientos del piquillo* 20 €
- *Secreto Ibérico a baja temperatura con pimientos de Padrón* 20 €
- *Paletilla de cordero lechal con ensalada verde* 28 €
- *Foie fresco a la plancha con reducción de Oporto e higo caramelizado* 24 €
- *Chuleta de Vaca con patatas y piquillo (2 personas)* 56 €
- *Presa ibérica a la plancha con salsa remolacha y Pedro Ximénez* 19 €



## *Postres*

- *Crema de yogur con frambuesa y mango* 5,50 €
- *Flan casero tres leches con helado de vainilla* 5 €
- *Tarta hojaldrada de manzana al horno con helado de almendra* 6 €
- *Pastel vasco casero con helado de avellana* 6,50 €
- *Frambuesas gratinadas* 6,50 €
- *Xamingoxo* 5 €
- *Sorbete de limón al cava* 6 €
- *Sorbete de frambuesa al Cointreau* 6,50 €
- *Degustación de helados y sorbetes* 6,50 €
- *Soufflé Churrut con frutas y helado (mín. 2 pers)* 7,50 €/persona
- *Coulant de chocolate con helado de praliné* 6 €
- *Tabla de quesos con membrillo y nueces* 7,50 €
- *Torrija casera caramelizada con helado de mandarina* 6,50€