



MENU LENKONEA

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

Para empezar, para elegir...

*Surtido de ibéricos
Block de foie micuit con tostas
Ensalada de tomate con bonito, aceitunas y cebolla fresca
Ensalada de rúcula con queso de cabra, nueces, pasas y vinagreta de higo
Verduras salteadas con jamón y lascas de parmesano
Fritos variados de la casa
Canelones rellenos de hongos con salsa de ajetes frescos al gratén
Sopa de pescado de la casa*

Segundos a escoger...

*Dorada al horno con patatas panaderas
Gambones a la plancha
Lubina con refrito
Mejillones en salsa verde
Pulpo a la gallega
Confit de pato con compota de manzana
Presa ibérica con salsa de remolacha y Oporto
Entrecot con pimientos del piquillo
Secreto ibérico a baja temperatura con pimientos de padrón
Carrilleras de ibérico al vino tinto con lingote de patata
Magret de pato con salsa de Pedro Ximénez*

Nuestros postres caseros...

*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 culís 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 helado de frambuesa
Milhojas casero relleno de nata o crema con helado de praliné
Torrija caramelizada
Xamingoxo*

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

Precio: 38€ (IVA incluido)



MENU ESPECIAL CHURRUT

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

Para empezar, para elegir...

Jamón Ibérico con pan cristal y tumaca
Block de foie micuit con tostas de truffa
Carpaccio de vaca con virutas de parmesano
Ensalada templada mar y tierra (Shitake, gambones y chipirón)
Steak tartar de vacuno
Salmón marinado al eneldo "Estilo Churrut"
Octavillo de anchoa de Santoña con tostas
Láminas de bonito, cebolla fresca y tostas crujientes
Fritos variados de la casa
Raviolis de trufa con muselina de ajos
Sopa de pescado y marisco de la casa

Segundos a escoger...

Kokotxas de merluza al pil-pil
Rape con refrito y panaderas (2 Personas)
Lenguado a la plancha con verduritas (2 Personas)
Merluza a la plancha con panaderas, almejas y pimientos de padrón
Merluza en salsa verde con almejas
Cogote de merluza con panaderas y refrito de almejas (2 Personas)
Solomillo con patatas y piquillos

Chuletón de vaca (2 personas) (Sup. 3€/persona)

Nuestros postres caseros...

Tabla de quesos con membrillo. Mínimo 2 personas
Valenciano
Frambuesas gratinadas
Crema de yogurt con chutney de mango y culis de frambuesa
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
Milhojas casero relleno de nata o crema con helado de praliné
Torrija caramelizada

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

Precio: 52€ (IVA incluido)