Menú Bidasoa

(Menú du dimanche au jeudi soir)

Pour commencer, pour choisir…

Assortiment de charcuterie ibérique avec pain de Cristal
Bloc de foie mi cuit avec toasts aux truffes
Saumon mariné à l'aneth (style Churrut)
Salade de roquete avec fromage de chèvre, noix, raisins secs et vinaigrette aux figues
Assortiment de croquettes maison avec calamars frais
Légumes sautés avec jambon et tranches de parmesan
Soupe de poisson Lenkonea

Deuxième cours à choisir…

Daurade avec de l'huile, de l'ail et pommes de terre panifiées
Grosses crevettes grillées
Magret avec sauce d'oporto
Joues de porc ibérique au vin rouge
Prèsse ibèrique au porto et sauce betterave
Confit de canard avec sauce aigre-douce et compote de pommes

Nuestros postres caseros a elegir…

Crème de yaourt avec chutney de mangue et coulis de framboise
Flan caramel aux trois laits avec glace à la vanille
Sorbet au citron et cava
Tarte aux pommes avec glace au miel d'Amande
Gâteau basque avec glace à la framboise
Coulant au chocolat avec glace au café
Mille-feuille maison fourré à la creme ou à la crème anglaise avec glace au praliné

Vinos D.O. Navarra, agua y café.
Precio 34€ (IVA incluido)