



# Menú Bidasoa

*(Menú de noches de domingo a jueves, ambos inclusive)*

## Para empezar, para elegir...

*Surtido de ibéricos con pan cristal*  
*Block de foie mi cuit con tosta de trufa*  
*Salmón marinado al eneldo (Estilo Churrut)*  
*Ensalada de rúcula con queso de cabra, nueces, pasas y vinagreta de higo*  
*Croquetas variadas de la casa con calamares frescos*  
*Verduras salteadas con jamón y lascas de parmesano*  
*Sopa de pescado Lenkonea*

## Segundos a escoger ...

*Dorada con refrito y patatas panaderas*  
*Gambones a la plancha*  
*Magret con salsa de oporto*  
*Carrilleras de Ibérico al vino tinto*  
*Preso ibérica con salsa oporto y remolacha*  
*Confit de pato con salsa agridulce y compota de manzana*

## Nuestros postres caseros a elegir...

*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 Amande*  
*Pastel Vasco con helado de frambuesa*  
*Coulant de chocolate con helado de café*  
*Milhoja casero relleno de nata o crema con helado de praliné*

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