



MENU LENKONEA

(Vendredi soir, samedi midi soir, dimanche midi et jours fériés)

Pour commencer a choisir...

*Assortiment ibérique avec du pain cristal
Bloc de foie mi-cuit et toasts
Salade de tomates avec du bonite, olives et oignon frais
Salade de roquette au chèvre, noix, raisins secs et vinaigrette aux figues
Légumes sautés au jambon et flocons de parmesan
Dégustation de fritures de la maison
Cannellonis farcis aux champignons gratinés à la sauce à l'ail frais
Soupe de poisson maison*

Deuxième plat a choisir...

*Daurade au four avec pommes de terre
Grosses crevettes grillées
Bar grillé à l'huile et à l'ail
Moules à la sauce verte
Poulpe à la galicienne
Confit de canard à la compote de pommes
Presse ibérique à la betterave et sauce au porto
Entrecôte grillée avec poivrons du piquillo
Secret ibérique à basse température aux piments padrón
Joues ibériques au vin rouge avec lingot de pomme de terre
Magret de canard avec la sauce Pedro Ximénez*

Nos desserts faits maison a choisir...

*Assortiment de fromages avec pâte (supl. 3€/personne). Minimum 2 personnes
Valenciano (Jus d'orange frais, glace vanille et Grand Marnier rouge). (supl. 3€)
Framboises gratinées (supl. 3€)
Crème de yaourt avec chutney de mangue et coulis de framboise
Flan de la maison trois laits avec glace à la vanille
Sorbet de citron au cava
Tarte aux pommes avec glace au miel et aux amandes
Gâteau basque avec glacé framboise
Coulant de chocolat avec glace de café
Tarte de fromage avec glace à la framboise
Millefeuille maison fourré à la crème ou à la chantilly avec glace de pralinée
Pain perdu caramélisé
Xamingoxo*

Vins D.O. Navarra (Irati rouge, blanc et rosé), eau et café.

Prix: 39 € (TVA incluse)