



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 culis 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: 39€ (IVA incluido)