



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

Ensalada templada de gulas y gambas

Salmón marinado al eneldo "estilo Churrut" (Sup. 4€)

Láminas de bonito con cebolla fresca y aceite de Arbequina (Sup. 4€)

Octavillo de anchoa de Santoña con tostas (Sup. 4€)

Boquerones en vinagre con aceite de oliva (Sup. 4€)

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

Lubina con refrito

Chipirón a la plancha con pimientos del padrón y refrito de ajo y perejil (Sup. 3€)

Pulpo a la gallega (Sup. 3€)

Rape al horno para 2 personas (Sup. 5€/persona)

Confit de pato con compota de manzana

Codillo de cerdo a baja temperatura con pure de patatas

Carrilleras de ibérico al vino tinto con lingote de patata

Magret de pato con salsa Pedro Ximenez

Entrecot con pimientos del piquillo (Sup. 3€)

Chuletón con piquillos y patatas para 2 personas (Sup. 10€/persona)

Cordero lechal asado con ensalada verde (Sup. 5€)

Vieiras Bretonas a la plancha con juliana de vainas y refrito de ajo y perejil (Sup. 5€) sábados y domingos

Nuestros postres caseros...

Crema de yogurt con chutney de mango y culís de frambuesa

Flan tres leches con helado de vainilla

Sorbete de limón al cava

Macedonia de frutas

Tarta de manzana con helado de miel y almendra

Tarta de queso con helado de frambuesa

Milhojas casero relleno de nata o crema con helado de avellanas

Tiramisú con helado de pistacho

Coulant de chocolate

Torrija caramelizada

Frambuesas gratinadas (Sup. 3€)

Valenciano (Sup. 3€)

Tabla de queso con membrillo para 2 persona (Sup. 3€/persona)

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

Precio: 39€ (IVA incluido)