



“Restaurante Lenkonea”

Entrantes

- *Filetes de anchoa en aceite de oliva* *21 €*

- *Láminas de bonito, virgen extra y pan crujiente* *20 €*

- *Fritos variados de la casa* *12 €*

- *Jamón Ibérico de Guijuelo con pan cristal y tumaca* *24 €*

- *Foie mi cuit con reducción de Pedro Ximénez y manzana caramelizada* *19 €*

- *Ensalada de rúcula con queso de cabra: nueces, pasas y vinagreta de higo* *14 €*

- *Verduras a la plancha con ibérico y lascas de parmesano* *15 €*

- *Sopa de pescado y marisco* *10 €*

- *Canelones gratinados rellenos de hongos con salsa de ajos frescos* *15 €*

- *Cazuelita de pimientos de cristal* *18 €*

10 % IVA no incluido

Pescados y Mariscos

- *Lenguado a la plancha con verduras salteadas* 26 €
- *Rodaballo salvaje con verduras a la plancha* 25 €
- *Kokotxas de merluza al pil-pil* 27 €
- *Chipirones a la plancha* 20 €
- *Ventresca de bonito (2 Personas)* 56 €
- *Rape al horno con refrito (2 Personas)* 56 €

Carnes

- *Solomillo a la plancha con pimientos de Gernika* 23 €
- *Solomillo al foie con crujiente de pato* 28 €
- *Magret de pato con compota de manzana y frambuesa* 21 €
- *Entrecot a la plancha con pimientos del piquillo* 21 €
- *Secreto Ibérico a baja temperatura con pimientos de Padrón* 20 €
- *Chuleta de Vaca con patatas y piquillo (2 personas)* 58 €/Kg.

10 % IVA no incluido



Postres

- *Crema de yogur con frambuesa y mango* 5,50 €
- *Flan casero tres leches con helado de vainilla* 5,50 €
- *Tarta hojaldrada de manzana al horno con helado de almendra* 6 €
- *Pastel vasco casero con helado de avellana* 6,50 €
- *Frambuesas gratinadas* 7 €
- *Xamingoxo* 5,50 €
- *Sorbete de limón al cava* 6,50 €
- *Sorbete de frambuesa al Cointreau* 7 €
- *Degustación de helados y sorbetes* 6,50 €
- *Soufflé Churrut con frutas y helado (mín. 2 pers)* 7,50 €/persona
- *Coulant de chocolate con helado de praliné* 7 €
- *Tabla de quesos con membrillo y nueces (1 pax)* 7,50 €
- *Torrija casera caramelizada con helado de mandarina* 7 €

10 % IVA no incluido