

“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 €



Pescados y Mariscos

- *Lenguado a la plancha con verduras salteadas* 26 €
- *Kokotxas de merluza al pil-pil* 27 €
- *Lomo de Rodaballo con verduras a la plancha* 25 €
- *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.



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 personas)* 7,50 €/persona
- *Coulant de chocolate con helado de praliné* 7 €
- *Tabla de quesos con membrillo y nueces (1 persona)* 7,50 €
- *Torrija casera caramelizada con helado de mandarina* 7 €