



Menú Bidasoa

(Menú de noches de domingo a jueves, ambos inclusive)

Para empezar, para elegir...

Surtido de ibéricos con pan cristal
Block de foie mi cuit con tostas de trufa
Salmón marinado al eneldo (Estilo Churrut)
Ensalada de rúcula con queso de cabra, nueces, pasas y vinagreta de higo
Croquetas variadas de la casa con calamares frescos
Verduras salteadas con jamón y lascas de parmesano
Sopa de pescado Lenkonea

Segundos a escoger ...

Dorada con refrito y patatas panaderas
Gambones a la plancha
Magret con salsa de oporto
Carrilleras de Ibérico al vino tinto
Confit de pato con salsa agridulce y compota de manzana
Entrecot con pimientos del piquillo

Nuestros postres caseros a elegir...

Crema de yogurt con chutney de mango y coulis de frambuesa
Flan tres leches con helado de vainilla
Sorbete de limón al cava
Tarta de manzana con helado de miel Amande
Pastel Vasco con helado de frambuesa
Coulant de chocolate con helado de café
Milhoja casero relleno de nata o crema con helado de praliné

Vinos D.O. Navarra, agua y café.

Precio 35€ (IVA incluido)