



MENU LENKONEA

(Viernes noche, sábado mediodía-noche, domingo mediodía y festivos)

Para empezar, para elegir...

Surtido de ibéricos con pan cristal y tumaca

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" (Supl. 4€)

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

Boquerones en vinagre con aceite de oliva (Supl. 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...

Pulpo a la gallega (Supl. 3€)

Dorada con patatas panaderas y refrito

Lomo de Lubina con salsa verde especial y brocheta de patata violeta, gambón y Cherry

Lomo de Rodaballo salvaje con verduras a la plancha (Supl. 5€/Persona)

Rape al horno para 2 Personas (Supl. 5€/Persona)

Lenguado a la plancha con verduritas (Supl. 5€/Persona)

Secreto ibérico a baja temperatura

Confit de pato con compota de manzana

Magret de pato con salsa Pedro Ximenez

Entrecot con pimientos del piquillo (Supl. 3€)

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

Nuestros postres caseros...

Crema de yogurt con chutney de mango y culís de frambuesa

Flan con helado de vainilla

Tarta de manzana con helado de miel y almendra

Pastel Vasco con helado de Frambuesa

Tarta de queso con helado de frambuesa

Milhojas casero relleno de nata o crema con helado de avellanas

Coulant de chocolate

Torrija caramelizada

Frambuesas gratinadas (Supl. 3€)

Valenciano (Supl. 3€)

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

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

Precio: 39€ (IVA incluido)