

GOIENA MENUA

LEHEN PLATERAK / ENTRANTES

(2 aukeratu mahai osorako / Elegir 2 para toda la mesa)

(3. platera + 4€ / 3er entrante + 4€)

“Carrasco” urdaiazpiko iberikoa kristalezko ogiarekin

Jamón Ibérico “Carrasco” con pan de cristal

Hegaluze-mendrezkaren entsalada, tomatea, morroia, pipermina eta Pedro Ximenezen ozpin-olioarekin

Ensalada de Ventresca de Bonito, tomate, morrón, guindilla y vinagreta de Pedro Ximenez

Nafarroako Zainzuri freskoak baratxuri maionesarekin konfitatuak

Espárragos frescos de Navarra confitados con mayonesa de ajetes

Etxeko Foie Mi-cuit sagar konpotarekin / Foie Mi-cuit casero con compota de manzana

Olagarro errea, berakatz-patata zopa eta lepape erruloak

Pulpo asado, sopa de patata-ajo y rulos de papada ibérica

Huelvako ganba zuriak plantxan / Gamba blanca de Huelva a la plancha

PLATER NAGUSIA / PLATO PRINCIPAL

Zapoa parrillan “panadera” eta txirlen errefritoarekin

Rape a la parrilla con panaderas y refrito de almejas

eta / y

Azpizuna txingarretan barazkitxo salteatu eta patata pure arinarekin

Solomillo a la brasa con verduritas salteadas y puré ligero de patata

POSTREA / POSTRE

Gazta tarta izozkiarekin / Tarta de queso con helado

Ogia eta ura barne / Pan y agua incluidos

39.00€ BEZ barne / IVA Incluido

44.00€ Ardoa barne / Vino incluido (1/2 botella Crianza, Rosado o Verdejo)

GOIENA MENU

STARTERS / ENTRÉES

(Choose 2 for the whole table / Choisissez 2 pour toute la table)
(3 starter + 4€ / 3 entree + 4€)

“Carrasco” Iberian Ham with Crystal Bread
Jambon Ibérique “Carrasco” avec du Pain de cristal

Tuna belly salad, tomato, bell pepper, chilli and Pedro Ximénez vinaigrette
Salade ventrèche de thon, tomate, poivron, piment et vinaigrette Pedro Ximénez

Fresh asparagus with garlic mayonnaise
Asperges fraîches avec mayonnaise à l'ail

Homemade Foie Micuit, Toasts and “Errezil” Apple sauce
Foie Micuit fait a la maison, Toats et Purée de Pomme “Errezil”

Roasted Octopus, garlic potato soup and Iberian Jowl Rolls
Poulpe Grillé, Soupe de Pomme de Terre a l’ail et Bajoues Ibériques

White Prawns from Huelva / Crevettes Blanches de Huelva

MAIN DISHES / PLATS PRINCIPAUX

Monkfish with baked potatoes and refried clams
Lotte aux Boulangers et Palourdes frites

And / Et

Sirloin with sautéed Vegetables and light mashed Potatoes
Surlonge avec Légumes sautés et purée de Pommes de Terre légère

DESSERT

Cheese cake with Ice cream / Gâteau au Fromage avec Glace

Bread and water included / Pain et eau inclus

39.00€ VAT INCLUDED / TVA INCLUS

44.00€ Wine included / vin inclus (1/2 bottle Crianza, Rose or Verdejo)