

MARISCOS (LES FRUITS DE MER)

CREVETTES GRILLÉES 24,50 €
GAMBAS A LA PLANTXA

ENTRANTES FRIOS (LES ENTRÉES FROIDS)

ASSORTIMENT DE JAMBON ET FILET IBERIQUE 19,50 €
JAMON Y LOMO IBERICO
TERRINE DE FOIES DES LANDES 19,75 €
PATE DE LAS LANDAS
SAUMON FUMÉ 16,00 €
SAMON AHUMADO
ANCHOIS DU MAISON AVEC DES POIVRONS NATURELS 17,50 €
ANTXOAS ARTESANAS CON PIMIENTOS NATURELES
PLAT DE APERGES EXTRA 15,50 €
ESPARRAGOS NATURELES
SALADE DE THÔN 17,50 €
ENSALADA DE ATUN
SALADE DE MORUE 17,50 €
ENSALADA DE BAKALAO

ENTRANTES CALIENTE (LES ENTRÉES CHAUDS)

PANACHE DE LEGUMES VERTS SAUTÉS 13,50 €
PANACHE DE VERDURAS SALTEADAS
SOUPE DE FRUITS DE MER 13,50 €
SOPA DE MARISCO
PALOURDES A LA MARINNIÈRE 23,50 €
ALMEJAS A LA MARINERA
RIS FRITS 17,50 €
MOLLEJAS FRITAS

CARNES (LES VIANDES)

FAUX FILET NICOLAS 22,50 €
SOLOMILLO NICOLAS
FAUX FILET BRAISÉ DANS SON JUS 22,50 €
SOLOMILLO A LA PLANTXA
ENTRECOTTE GRILLÉ 22,00
ENTRECOTTE A LA PLANTXA
CÔTELETTE DE BOEUF 37,00 €
CHULETA DE BUEY KG.
QUEUE DE BOEUF DÉOSSÉ AVEC DES CHAMPIGNONS 17,50
RABO DE BUEY SIN HUESO CON HONGOS
MAÏGRE DE CANARD 19,00€
MAGRET DE PATO
FOIE GRILLÉ 21,50 €
FOIE BRASEADO

POSTRES (LES DESSERTS)

GÂTEAU FIN À LA POMME SERVI AVEC UN SORBET À LA POMME ET SA GOUTTE DE LIQUEUR À LA POMME 6,50

TARTA FINA DE MANZANA CON SORBETE DE MANZANA ASADA Y SU CHUPITO DE MANZANA VERDE

GÂTEAU À CAILLEBOTTE AVEC LA GLACE AUX FRUITS ROUGES
6,50

TARTA DE QUESO FRESCO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS

DESSERT AU LAIT FRIT AVEC LA GLACE AU CHANTILLY 6,50

LECHE FRITA CON SU HELADO DE CHANTILLY

TIRAMISU AVEC LA GLACE AU CAFE 6,50

TIRAMISU CON HELADO DE CAFÉ

GÂTEAU CROUSTILLANT AU CHOCOLAT AVEC SORBE AUX FRUTIS ROUGES 6,50

TARTA CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE

PETIT ROULEAUS À LA CRÈME DESSERT ET SES PETITES TRUFFES AU CHOCOLAT 6,50

CANUTILLOS CON NATILLAS Y SUS TRUFITAS DE CHOCOLATE

“QUESADA PASIEGA” AVEC SA GLACE AU CITRON E CAMEL AUX CITRIQUES 6,50

QUESADA PASIEGA CON SU HELADO DE LIMON VERDE Y CAMELO DE CITRICOS

GLACE AU FROMAGE IDIAZABAL SUR UN LIT DE CRÈME AUN COIGN ET NOISSETTETS 6,50

HELADO DE QUESO IDIAZABAL SOBRE CREMA DE MEMBRILLO Y NUECES

Un vin Muscat sera servi comme complément à chaque dessert sauf le Gâteau à la pomme.

Se sirve un vino Moscatel como complemento a cada postre excepto con el pastel de manzana

PESCADOS (LES PISONS)

DOS DE COLIN RÔTIS EN SAUCE VERTE 26,00 €
LOMO DE MERLUZA EN SALSÀ VERDE

COLIN FRITE AVEC DES POIVRONS ROUGES 22,00 €
MERLUZA FRITA CON PIMIENTOS ROJOS

COLIN FARSIS D' ARIGNÉE DE MER 23,00 €
MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO

BAUDROIE AVEC LARDONS ET CHAMPIGNONS 25,00 €
RAPE CON BACON SOBRE HONGOS

KOKOTXAS (gorge de poisson) DE MORUE AU PIL PIL AVEC DE SAUCE BISCAYENNE 22,00 €

KOKOTXAS DE BAKALAO AL PIL-PIL SOBRE SALSÀ BIZKAINA
MORUE AU PIL PIL 22,00 €

BAKALAO AL PIL-PIL

MORUE À LA FAÇON BISCAYENNE 22,00€
BAKALAO A LA BIZKAINA

PLA DE TURBOT (POUR DEUX PRIX PAR PERSONNE) 26,00 €
RODABALLO PARA DOS PERSONAS (PRECIO POR PERSONA)

POSTRES (LES DESSERTS)

GÂTEAU FIN À LA POMME SERVI AVEC UN SORBET Á LA POMME ET SA GOUTTE DE LIQUEUR À LA POMME 6,50

TARTA FINA DE MANZANA CON SORBETE DE MANZANA ASADA Y SU CHUPITO DE MANZANA VERDE

GÂTEAU À CAILLEBOTTE AVEC LA GLACE AUX FRUITS ROUGES 6,50

TARTA DE QUESO FRESCO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS

DESSERT AU LAIT FRIT AVEC LA GLACE AU CHANTILLY 6,50

LECHE FRITA CON SU HELADO DE CHANTILLY

TIRAMISU AVEC LA GLACE AU CAFE 6,50

TIRAMISU CON HELADO DE CAFÉ

GÂTEAU CROUSTILLANT AU CHOCOLAT AVEC SORBE AUX FRUTIS ROUGES 6,50

TARTA CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE

PETIT ROULEAUS À LA CRÈME DESSERT ET SES PETITES TRUFFES AU CHOCOLAT 6,50

CANUTILLOS CON NATILLAS Y SUS TRUFITAS DE CHOCOLATE

“QUESADA PASIEGA” AVEC SA GLACE AU CITRON E CAMEL AUX CITRIQUES 6,50

QUESADA PASIEGA CON SU HELADO DE LIMON VERDE Y CAMELO DE CITRICOS

GLACE AU FROMAGE IDIAZABAL SUR UN LIT DE CRÈME AUN COIGN ET NOISSETTETS 6,50

HELADO DE QUESO IDIAZABAL SOBRE CREMA DE MEMBRILLO Y NUECES

Un vin Muscat sera servi comme complément à chaque dessert sauf le Gâteau à la pomme.

Se sirve un vino Moscatel como complemento a cada postre excepto con el pastel de manzana

POSTRES

APPLE PIE WITH ROAST APPLE SORBET SERVED WITH A SHOT OF GREEN APPLE LIQUOR 6,50

TARTA FINA DE MANZANA CON SORBETE DE MANZANA ASADA Y SU CHUPITO DE MANZANA VERDE

COTAGGE CHEESECAKE WITH BERRIES ICE CREAM 6,50

TARTA DE QUESO FRESCO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS

FRIED MILK WITH CHANTILLY ICE CREAM 6,50

LECHE FRITA CON SU HELADO DE CHANTILLY

TIRAMISU WITH COFFEE ICE CREAM, 6,50

TIRAMISU CON HELADO DE CAFÉ

CRUNCHY CHOCOLATE CAKE WITH BERRIES SORBET 6,50

TARTA CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE

“CANUTILLOS” WITH CUSTARD AND CHOCOLATE TRUFFLES
CANUTILLOS CON NATILLAS Y SUS TRUFITAS DE CHOCOLATE

“QUESADA PASIEGA” WITH LIME ICE CREAM AND CITRUS SWEET 6,50

QUESADA PASIEGA CON SU HELADO DE LIMON VERDE Y CAMELO DE CITRICOS

“IDIAZABAL” CHEESE ICE CREAM ON A BED OF QUINCE JELLY AND NUTS SOUP 6,50

HELADO DE QUESO IDIAZABAL SOBRE CREMA DE MEMBRILLO Y NUECES

Moscatel wine will be served complimentary with every dessert except with the apple pie

Se sirve un vino Moscatel como complemento a cada postre excepto con el pastel de manzana

