

MARISCOS

GRILLED PRAWNS 24,50 €
GAMBAS A LA PLANTXA

ENTRANTES FRIOS

SPANISH HAM AND LOIN 19,50 €
JAMON Y LOMO IBERICO
FRENCH PATE 19,75 €
PATE DE LAS LANDAS
SMOKED SALMON 16,00 €
SAMON AHUMADO
HOMEMADE ANCHOVIES WITH NATURAL PEPPERS 17,50 €
ANTXOAS ARTESANAS CON PIMIENTOS NATURALES
SPECIAL ASPARAGUS 15,50 €
ESPARRAGOS NATURALES
TUNA SALAD 17,50 €
ENSALADA DE ATUN
COLD SALAD 17,50 €
ENSALADA DE BAKALAO

ENTRANTES CALIENTE

VEGETABLE PANACHE 13,50 €
PANACHE DE VERDURAS SALTEADAS
SEAFOOD SOUP 13,50 €
SOPA DE MARISCO
CLAMS “MARINERA” STYLE 23,50 €
ALMEJAS A LA MARINERA
FREÍD SWEETBREAD 17,50 €
MOLLEJAS FRITAS

CARNES

TENDER SIRLOIN STEAK “NICOLAS” STYLE 22,50 €
SOLOMILLO NICOLAS
GRILLED TENDER SIRLOIN 22,50 €
SOLOMILLO A LA PLANTXA
GRILLED ENTRECOTE 22,00
ENTRECOTTE A LA PLANTXA
T-BONE STEAK 37,00 €
CHULETA DE BUEY KG.
BONELESS OXTAIL WITH MUSHROOMS 17,50 €
RABO DE BUEY SIN HUESO CON HONGOS
DUCK MAGRET 19,00 €
MAGRET DE PATO
GRILLED FOEI 21,50 €
FOIE BRASEADO

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

PESCADOS

HAKE FILLETS IN PARSLEY SAUCE 26,00 €

LOMO DE MERLUZA EN SALSA VERDE

FRIED HAKE WITH RED PEPPERS 22,00 €

MERLUZA FRITA CON PIMIENTOS ROJOS

HAKED STUFFED WITH “TXANGURRO” 23,00 €

MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO

MONKFISH WITH BACON ON A BED MUSHROOMS 25,00 €

RAPE CON BACON SOBRE HONGOS

COD CHEEKS “PIL-PIL” STYLE ON “BIZKAINA” SAUCE 22,00 €

KOKOTXAS DE BAKALAO AL PIL-PIL SOBRE SALSA BIZKAINA

COD “PIL-PIL” STYLE 22,00 €

BAKALAO AL PIL-PIL

COD “BIZKAINA” STYLE 22,00 €

BAKALAO A LA BIZKAINA

TURBOT (SERVES TWO PEOPLE) (PRICE PER PERSON) 26,00 €

RODABALLO PARA DOS PERSONAS (PRECIO POR PERSONA)