




Otoño-Invierno

# Menú Fin de Semana

## PRIMEROS A COMPARTIR

Txupito de crema de cigalas    

Ensalada de queso fresco de cabra eco. de Goldaratz con frutos secos, cebolla crujiente y vinagreta de frutos de bosque.   

Hojaldre de Setas con salsa de Idiazabal.   



## SEGUNDOS A ELEGIR

Confit de pato con patata panadera y salsa de frutos rojos

Codillo de cerdo asado con patatas fritas

Entrecot de vaca con pimientos del piquillo y patatas fritas



Txipirones a la plancha con patata panadera  

Trucha asalmonada del Pirineo en salsa Izarpe    

Pimientos de piquillo rellenos de rape y marisco    

\*25,00 Euros.

## Postres caseros

Cuajada de leche de oveja de Eguillor con miel y nueces.  

Goxua.   

Brownie con helado.    

Tarta de queso.   

Espuma de yogur ecológico con frutos rojos. 

Sorbete de mojito.   

El menú incluye vino Crianza, sidra y agua. (1/2 por comensal).

## Menú infantil

Macarrones con tomate txistorra y panceta, croqueta, hamburguesa y patatas fritas.  

Helado

Agua o refresco.

Precio \*11,00 Euros.

Se cobrará 3 Euros de suplemento por compartir menú infantil.

\*Todos los platos están elaborados desde cero por nosotros utilizando productos de proximidad y rehuyendo de ultraprocesados.

\*Suplemento en terraza de 0.50€.