

SUGERENCIAS

de fin de semana



- Foie mi cuit hecho en casa 19€
- Alcachofas con vieiras y caldo de jamón 21€
- Hongos plancha con parmentier de patata y yema de huevo 24€
- Ragut de pulpo con espuma de chirivia 22€
- Rape al horno al estilo tradicional para 2, 49€
- Taco de entrecot con pimientos asados y patatas pont neuf 22€
- Cordero al estilo castellano 25€

10% IVA incluido



IRADOKIZUNAK

asteburua



- Etxeko foie mi cuit-a 19€
- Orburuak bieira eta urdaiazpiko saldarekin 21 €
- Perretxiko erreak patata parmentiterrarekin eta arrautza gorringoarekin 24 €
- Olagarro raguta pastinaka aparrarekin 22 €
- Rapea labean erreta 2 lagunentzat, 49 €
- Entrekota piper erreekin eta Pont Neuf patatekin 22 €
- Arkumea Gaztela erara 25 €

% 10eko BEZa barne



SUGGESTIONS

fin de semaine



- Foie mi-cuit fait maison 19€
- Artichauts aux pétoncles et bouillon de jambon 21 €
- Champignons grillés, pommes de terre parmentier et jaune d'œuf 24 €
- Ragoût de poulpe à l'écume de panais 22 €
- Lotte cuite au four traditionnelle pour 2 personnes, 49 €
- Entrecôte aux poivrons grillés et pommes de terre Pont Neuf 22 €
- Agneau à la castillane 25 €

TVA de 10 % incluse



SUGGESTIONS

weekend



- Homemade foie mi cuit €19
- Artichokes with scallops and ham broth €21
- Grilled mushrooms with potato parmentier and egg yolk €24
- Octopus ragout with parsnip foam €22
- Traditional baked monkfish for 2, €49
- Entrecote taco with roasted peppers and Pont Neuf potatoes €22
- Lamb in the Castilian style €25

10% VAT included

