

ENTRADAS

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Extremadura
Zamburiñas a la Plancha
Txistorra de Orio a la Parrilla
Cestitas crujientes de Queso y Gambas
Tortilla de Bacalao al Estilo Sidrería
Ensaladilla Rusa Estilo Illunbe
Alcachofas de Tudela en Salsa Verde con Almejas
Alcachofas de Tudela Fritas con Cigalas
Anchoas de Getaria en Aceite de Oliva
Sardinas Ahumadas al Estilo Illunbe con Tomate confitado y Guindillas de Ibarra
Croquetas de Jamón Ibérico o de Boletus Edulis (8 unidades)
Tempura de Verduras con Langostinos (Salsa de Soja)
Tortilla de Merluza con Berberechos
Pulpo a la Plancha con Puré de Revolconas
Tempura de Morrillo de Bacalao de Islandia
Alubias de Tolosa con sus Sacramentos

ENSALADAS

Ensalada templada de Escarola con Langostinos y Jamón Ibérico
Ensalada de Tomate de Navarra con Bonito y Anchoas
Ensalada templada de Queso de Cabra, Gulas y Canónigos

GUARNICIONES

Pimiento del Piquillo "Illunbe" D.O. Mendavia
Patatas Fritas
Ensalada de Lechuga y Cebolleta de la Huerta

PESCADOS DEL CANTÁBRICO

Illunbe garantiza que todos los pescados son salvajes

- Rodaballo a la parrilla (2 personas)
- Rape a la parrilla (por persona)
- Besugo a la parrilla (2 personas)
- Merluza a la plancha con Guarnición
- Cola de Merluza a la parrilla con Guarnición
- Cogote de Merluza a la parrilla (1 ó 2 personas)
- Lenguado a la parrilla (2 personas)
- Cochas de Merluza del Cantábrico al gusto (Parrilla y Pil-Pil)
- Lomo de Bacalao a la parrilla con Pimientos del Piquillo pochados en Cebolla tierna
- Atún Rojo de la Almadraba con chips de Verduras
- Tataki de Atún Rojo de la Almadraba
- Tartar de Atún Rojo de la Almadraba
- Tartar de Salmón con Aguacate
- Taquitos de Merluza rebozada

CARNES

- Chuleta de Vaca Gallega Extra a la parrilla
- Entrecot de Vaca a la parrilla
- Solomillo a la parrilla con su Guarnición
- Hamburguesa de Wagyu Gourmet a la parrilla
- Magret de Pato a la Parrilla con Compota de Manzana Reineta

NUESTROS POSTRES CASEROS

Tarta de Queso cremosa

Tarta fina de Manzana Caramelizada con helado de Vainilla
(tiempo de elaboración de 5 a 8 minutos)

Torrija de Brioche con helado de Leche Merengada

Soufflé líquido de Chocolate Belga con helado de Vainilla
(tiempo de elaboración de 12 a 15 minutos)

Arroz con Leche al Estilo Caserío

Manzana confitada con helado de Mango

Queso Idiazabal con dulce de Manzana y Nueces

Helados hechos en casa (Chocolate, Yogurt, Café, Orujo)

Trufa rellena de Chocolate Belga

VINOS DE POSTRE

Moscatel Ochoa

Pedro Ximenez