

ENTRADAS

Angulas Frescas de Aguinaga

Disponemos de Angulas Frescas (por encargo – precio S.M.)

Pimientos de Lodosa as Pil-Pil

Pan riscal con Pimientos Rojos y Boquerones en Vinagre

Anchoas en Fritada

Timbal de Judías Verdes con foie

Flor de Calabacín Rellena en Tempura (unidad)

Chipirones Pelayo con Cebolla Pochada

Boletus Salteado con Yema de Huevo Campero

Verduras a la Plancha con Salsa Romescu

Txikis de Orio a la Parrilla

Almejas de Carril a la Parrilla

Arroz Meloso con Almejas y Rape

Changurro a la Donostiarra

Tortilla de Merluza con Berberechos

Tortilla Bacalao

Pan de Cristal

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)
Cocochas 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

Souf e 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