

## MENÚ COMIDA DIA DE NAVIDAD

Crema cuajada de hongos, yema trufada de huevo campero  
y chips de patata

Tartar de salmón, olivada, yogur-mostaza y crumble nori

Merluza asada, jugo de crustáceos y parmentier cítrico

Cordero asado lentamente en su jugo con puré de calabaza

Tarta fina de manzana con nuestro helado cremoso

### **Bodega y sobremesa**

Vino tinto crianza D.O Rioja

Vino blanco D.O Rueda

Copa de cava

Café

Turrón

**82€ (IVA incluido)**

## MENÚ INFANTIL

Croquetas de jamón ibérico y calamares

---

Taco de entrecote asado con puré de patata

---

Helado cremoso de leche

### **Bebidas**

Agua o refresco

**28€ (IVA incluido)**

## CHRISTMAS DAY MENU

Mushroom curd cream, truffled egg yolk and potato chips

Salmon tartar, olive sauce, yoghurt-mustard and nori crumble

Roasted hake, shellfish juice and citrus parmentier

Roasted lamb in its juice with pumpkin puree

Fine apple pie with our creamy ice cream

### Drinks

Red wine Crianza D.O. Rioja

White wine D.O. Rueda

Cava cup

Coffe

Nougat

**82€ (VAT included)**

## CHILDREN'S MENU

Iberian ham croquettes and fried squid



Roasted beef with mashed potatoes



Creamy milk ice cream

### Drinks

Water or soda

**28€ (VAT included)**

## MENU DU JOUR DE NOËL

Caillé de crème de champignons, jaune d'oeuf truffé et chips de pomme de terre

Tartare de saumon, sauce aux olives, yaourt-moutarde et crumble nori

Merlu rôti, jus de crustacés et parmentier d'agrumes

Agneau rôti lentement dans son jus avec purée de citrouille

Fine tarte aux pommes avec crème glacée crémeuse

### **Cave et table**

Vin rouge D.O Rioja

Vin blanc D.O. Rueda

Verre de cava

Café

Nougat

**82€ (TVA comprise)**

## MENU ENFANT

Croquettes de jambon ibérique et calamars frits



Entrecôte rôtie avec purée de pommes de terre



Crème glacée au lait crémeux

### **Boissons**

Eau ou boissons gazeuses

**28€ (TVA comprise)**

## MENÚ CENA NOCHE VIEJA

Mamia de foie gras de Iparralde con manzana salteada y maiz tostado

Ensalada de brandada de bacalao, pimiento asado y olivada

Txangurro, calabaza-naranja y crema de espelette

Carrillera de ternera guisada con salsa trufada de su jugo

Chocolate, vainilla, avellana y arbequina

### **Bodega y sobremesa**

Vino tinto crianza D.O Rioja

Vino blanco D.O Rueda

Copa de cava

Café

Uvas fin de año y turrón

**85€ (IVA incluido)**

## MENÚ INFANTIL

Croquetas de jamón ibérico y calamares

---

Taco de entrecote asado con puré de patata

---

Helado cremoso de leche

### **Bebidas**

Agua o refresco

**28€ (IVA incluido)**



## NEW YEAR'S EVE MENU

Foie gras curd from Iparralde with sauteed apple and toasted corn

Cod brandade salad, roasted pepper and olive sauce

Spider crab sauce, pumpkin-orange and spelette cream

Stewed veal cheek with truffled sauce of its juice

Chocolate, vanilla, hazelnut and arbequina

### **Drinks**

Red wine Crianza D.O. Rioja

White wine D.O. Rueda

Cava cup

Coffe

Year end grapes and nougat

**85€ (VAT included)**

## CHILDREN'S MENU

Iberian ham croquettes and fried squid



Roasted beef with mashed potatoes



Creamy milk ice cream

### Drinks

Water or soda

**28€ (VAT included)**

## MENU POUR LA FIN D'ANNÉE

Caillé de foie gras d'Iparralde avec pomme sautée et maïs grillé

Salade de barandade de morue, poivron grillé et olive

Crabe sauce, citrouille-orange et crème d'espelette

Joue de boeuf mijotée avec sauce truffée de son jus

Chocolat, vanille, noisette et arbequina

### **Cave et table**

Vin rouge D.O Rioja

Vin blanc D.O. Rueda

Verre de cava

Café

Raisins de fin d'année et nougat

**85€ (TVA comprise)**

## MENU ENFANT

Croquettes de jambon ibérique et calamars frits



Entrecôte rôtie avec purée de pommes de terre



Crème glacée au lait crémeux

### **Boissons**

Eau ou boissons gazeuses

**28€ (TVA comprise)**

## MENÚ COMIDA AÑO NUEVO

Sopa de boletus con galleta de queso Iraty y espelette

Ensalada de brandada de bacalao, pimiento asado y olivada

Huevo termal en velouté de ibérico y migas tostadas al pimentón

Carrillera de ternera guisada con salsa trufada de su jugo

Chocolate, vainilla, avellana y arbequina

### **Bodega y sobremesa**

Vino tinto crianza D.O Rioja

Vino blanco D.O Rueda

Copa de cava

Café

Turrón

**55€ (IVA incluido)**

## MENÚ INFANTIL

Croquetas de jamón ibérico y calamares



Taco de entrecote asado con puré de patata



Helado cremoso de leche

### **Bebidas**

Agua o refresco

**28€ (IVA incluido)**

## NEW YEAR MENU

Mushrooms soup with Iraty cheese cracker and espelette

Cod brandade salad, roasted pepper and olive sauce

Egg at low temperature in iberian velouté and toasted paprika crumbs

Stewed beef cheeks with truffled sauce of its juice

Chocolate, vanilla, hazelnut and arbequina

### Drinks

Red wine Crianza D.O. Rioja

White wine D.O. Rueda

Cava cup

Coffe

Nougat

**55€ (VAT included)**

## CHILDREN'S MENU

Iberian ham croquettes and fried squid



Roasted beef with mashed potatoes



Creamy milk ice cream

### Drinks

Water or soda

**28€ (VAT included)**



## MENU DU NOUVEL AN

Soupe aux champignons avec cracker au fromage de Iraty et espelette

Salad de barandade de morue, poivron grillé et olive

Oeuf á basse température en velouté ibérique et chapelure grillé au paprika

Joue de boeuf mijotée avec sauce truffée de son jus

Chocolat, vanille, noisette et arbequina

### **Cave et table**

Vin rouge D.O Rioja

Vin blanc D.O. Rueda

Verre de cava

Café

Nougat

**55€ (TVA comprise)**

## MENU ENFANT

Croquettes de jambon ibérique et calamars frits



Entrecôte rôtie avec purée de pommes de terre



Crème glacée au lait crémeux

### **Boissons**

Eau ou boissons gazeuses

**28€ (TVA comprise)**

## MENÚ COMIDA DE REYES

Yogur trufado con queso Idiazabal, yema de caserío y migas tostadas

Pastel de centolla, mahonesa de Espelette y praliné nori

---

### **Pescado o carne a elegir:**

Lubina asada, patata-limón y vinagreta de olivas negras

Secreto de cerdo Basatxerri asado a baja temperatura con manzana-  
mostaza

---

Jugo de frutas rojas con crema de cítricos, vainilla y galleta de  
almendra

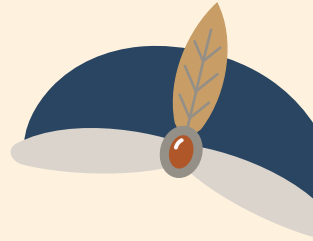
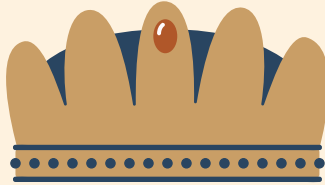
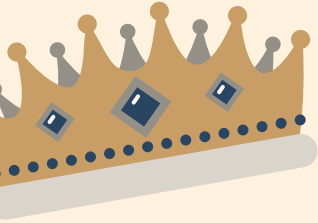
### **Bodega y sobremesa**

Vino tinto crianza D.O Rioja

Vino blanco D.O Rueda

Café y Roscón de Reyes

**46€ (IVA incluido)**



## MENÚ INFANTIL

Croquetas de jamón ibérico y calamares



Taco de entrecote asado con puré de patata



Helado cremoso de leche

### **Bebidas**

Agua o refresco

**28€ (IVA incluido)**

## THREE KINGS DAY LUNCH MENU

Truffled yogurt with Idiazabal cheese, farmhouse yolk and toasted  
crumbs

Crab cake, Espelette mayonnaise and nori praline

---

### **Fish or meat to choose:**

Roasted sea bass, potato-lemon and black olive vinaigrette

Roasted pork Basatxerri at low temperature with apple-mustard

---

Red fruit juice with citrus cream, vanilla and almond cookie

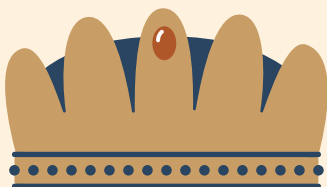
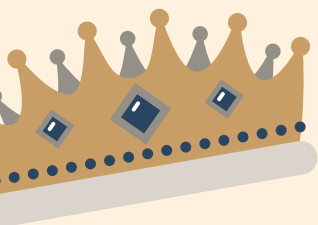
### **Drinks**

Red wine Crianza D.O. Rioja

White wine D.O. Rueda

Coffe and Kings Cake

**46€ (VAT included)**



## CHILDREN'S MENU

Iberian ham croquettes and fried squid



Roasted beef with mashed potatoes



Creamy milk ice cream

### Drinks

Water or soda

**28€ (VAT included)**

## MENU DU JOUR DES ROIS MAGES

Yaourt truffé au fromage Idiazabal, jaune de ferme et chapelure grillée

Gâteau de crabe, mayonnaise d'espélette et praliné veut

---

### Poisson ou viande au choix:

Bar rôti, pomme de terre - citron et olives noires vinaigrette

Porc Basatxerri rôti à basse température avec pomme - moutarde

---

Jus de fruit rouges à la crème d'agrumes, vanille et amande biscuit

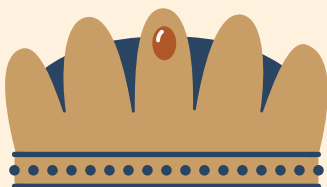
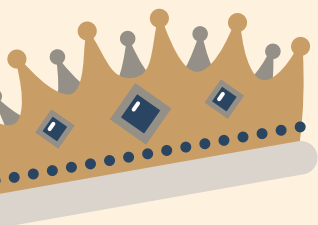
### Cave et table

Vin rouge D.O Rioja

Vin blanc D.O. Rueda

Café et Galette des Rois

**46€ (TVA comprise)**



## MENU ENFANT

Croquettes de jambon ibérique et calamars frits



Entrecôte rôtie avec purée de pommes de terre



Crème glacée au lait crémeux

### **Boissons**

Eau ou boissons gazeuses

**28€ (TVA comprise)**