

## Entrantes | Hasierakoak

Pincho del día  
Eguneko pintxo

## Primeros | Lehenengoak

Crema de Boletus  
Boletus-krema

Ensalada de pera, calabaza, mezclum, queso azul, nueces, garrapiñada de pistacho con vinagreta de manzana y miel

Udare, calabaza eta ensalada mistoa, gazta urdinarekin, intxaurrekin eta pistatxo garrapiñatuekin, sagar eta ezti ozpin-olioarekin

Crepes de boletus, champiñones, salsa de parmesano y aceite de trufa  
*Boletus eta txanpiñoien krepeak, parmesano-saltsarekin eta boilur-olioarekin*

Coliflor Asada, crema de coco coco, curry y lima  
*Labean erretako azalorea, koko-kremarekin, curryarekin eta limoiarekin*

Ensalada de burrata, rúcula, tomates confitados y pesto (suplemento +4€)  
*Burrata ensalada errukularekin, tomate konfitatu eta pestoarekin (+4€-ko gehigarria)*



## Segundos | Bigarrenak

Arroz cremoso de espárragos verdes y limón  
Zainzuri berde eta limoi-risotto krematsua

Merluza con salsa de cava y puerros  
*Legatza cavaz eta porru-saltsarekin*

Pollo a baja temperatura con salsa de cilantro y coco  
Tenperatura baxuan prestatutako oilaskoa, martorri eta koko-saltsarekin

Duo de vieiras en salsa de cítricos, espárragos a baja temperatura, alcachofa confitada y mayonesa de yuzu (suplemento 6€)

*Bieira bikoitza, saltsa zitrikoan, zainzuriak tenperatura baxuan, orburu konfitatua eta yuzu mahonesa (6€ko gehigarria)*

Entrecot 300g (suplemento +12€)  
*Txahal-entrekota plantxan, patata eta piperrekin (gehigarria +12€)*

Lingote de cordero sobre salsa de frutos rojos y menta con pure de Edamame (suplemento +10€)  
*Arkume lingotea, fruitu gorri eta menta saltsan eta Edamame purea (gehigarria +10€)*



## Postres | Postreak

Tarta de queso  
Gazta tarta

Tiramisu  
Etxeko pistatxo tiramisua

Cremoso de pistacho  
Pistatxo-krema

Macedonia de frutas de estación  
*Sasoiko fruta mazedonia*

*\*Pregunten por el postre fuera de carta*



### Bodega incluida

Agua KM ZERO, y una botella de vino  
(Viñas del Vero) para cada 2 personas  
KM ZERO -ko ura eta ardo botila bat  
(Viñas del Vero) 2 pertsonarentzat

MIÉRCOLES A VIERNES  
ASTEAZKENETIK OSTIRALERA

23€

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS  
LARUNBAT, IGANDE ETA JAIEGUNETAN

27,60€

Servicio de pan adicional/ Ogi zerbitzu gehigarria : 1€  
Pan adicional para celíacos / Zeliako ogi gehigarria: 1,5€

# Weekly Menu

## 16 SEPTEMBER - 20 SEPTEMBER

Wednesdays to Sundays at lunchtime  
13:00 a 16:00h

### Starters

Pintxo of the Day

### First Dish

Porcini Mushroom Cream



Pear, Pumpkin and Mixed Leaf Salad with Blue Cheese, Walnuts and Caramelised Pistachios, served with an Apple and Honey Vinaigrette



Porcini Mushroom and Champignon Crêpes with Parmesan Sauce and Truffle Oil



Roasted Cauliflower with Coconut Cream, Curry and Lime

Burrata Salad with rocket, sun-dried tomatoes and pesto (supplement +4€)



### Second Dish

Creamy Risotto with Green Asparagus and Lemon



Hake with Cava and Leek Sauce



Slow-Cooked Chicken with Coriander and Coconut Sauce

Duo of scallops in citrus sauce, slow-cooked asparagus, candied artichoke and yuzu mayonnaise (€6 supplement)

Entrecôte 300 g (supplement +€12)

Lamb Loin on a red berry & mint sauce, served with edamame purée. (supplement +10€)

### Dessert

Cheesecake



Creamy Pistachio mousse



Tiramisu



Seasonal Fresh Fruit Salad



\*Please ask about our dessert of the day

#### Wine included

Locally sourced water & 1 wine bottle (Viñas del Vero) for every 2 people

WEDNESDAY TO FRIDAY

**23€**

Additional bread Service: 1€  
Additional celiac bread: 1,5€

SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS

**27,60€**