



Menú del día

Entrantes individuales

Ensalada "Hola" (lechuga, espárrago, atún, anchoas, salmón...)

Ensalada de rulo de cabra, bacon, y vinagreta de frutos secos

Alcachofas en salsa con jamón ibérico

Revuelto de hongo beltza

Lasaña de rabo de toro con crujiente de parmesano

Risotto de chipirones, cebolla caramelizada y lluvia de Idiazabal

Sopa de pescado

Platos principales

Sepia a la plancha con ali oli

Salmón a la plancha con salsa de mostaza, miel y sésamo negro

Lubina al horno con refrito

Rape a la bilbaína (+6 €)

Carrilleras ibéricas al vino tinto con panaderas

Magret de pato con manzana asada y salsa de frutos del bosque

Entrecot de vaca (300g) a la plancha con piquillos

Cordero lechal al horno con panaderas (+6€)

Solomillo de vaca a la plancha con salsa de queso azul y shiitakes (+6 €)

Postres

Torrija de brioche caramelizada con helado de canela

Volcán de chocolate caliente con helado de vainilla

Nuestra tarta de queso con mermelada de frambuesa y helado de fresa

Cuajada con leche de la Ulzama, nueces y miel

Tarta de moka, maracuyá y almendras

Sorbete de manzana verde

Fruta fresca

Vinos Blanco o Tinto Roble de Bodegas Alconde

Agua y pan (una unidad)

Precio 32,00 € Iva incluido

Con reserva previa en la recepción