



Menú especial/ menu berezia

(Aperitivo)

(Aperitiboa)

Carpaccio de presa ibérica, jengibre e Idiazabal

Iberiar txerri karpaxoa, jengibre eta idiazabal gaztarekin

...

Gazpacho con sardina ahumada, pepino encurtido y sorbete de albahaca

Gazpatxoa sardina ketu, pepino ozpineztatu eta albahaka sorbetearekin

...

Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevos de trucha

Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Plato principal a elegir / platea nagusia aukeran:

Rape a la parrilla con su refrito

Xapoa parrilan baratxuri olioerrearekin

Merluza con caldo de verduras y calamar

Legatza barazki salda eta txipiroiekin

Carrileras de ternera estofadas al vino tinto con espuma de patata

Txahalmasaiak ardo beltzean erregosiak patata aparrarekin

Magret de pato con salsa de naranja y apionabo

Ahate magret-a laranja saltsa eta apioarbiarekin

...

Tarta de queso, dulce de vino tinto y helado de vainilla

Gazta tarta, ardo beltz gozo eta bainila izozkia

ó

Torrija de brioche con crumble de frutos secos y helado de caramelo

Briotxe torrada fruitu lehor krunble eta karamelu izozkiarekin

(Bebida y café incluido / Edaria eta kafea barne)

Precio 48€ (IVA incluido)

Prezioa 48€ (BEZ barne)



Menú degustación/dastapen menua

Aperitivo

Aperitiboa

Carpaccio de presa ibérica, jengibre e Idiazabal

Iberiar txerri karpatxoa, jengibre eta idiazabal gaztarekin

...

Gazpacho con sardina ahumada, pepino encurtido y sorbete de albahaca

Gazpatxoa sardina ketu, pepino ozpineztatu eta albahaka sorbetearekin

...

Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevas de trucha

Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Foie, alcachofa, jugo de cebolla asada y papada

Foie-a, alkatxofa, tipula erre salda eta lepapea

...

Merluza con caldo de verduras y calamar

Legatza barazki salda eta txipiroiekin

...

Cochinillo Segoviano deshuesado con jugo de ajo asado y calabaza

Segobiar txerrikume hezurgabetua baratxuri erre salda eta kalabaza

...

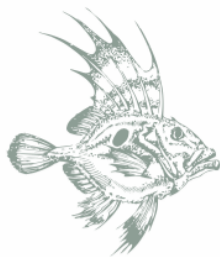
Pera al vino tinto, yogur y helado de violeta

Udareak ardo beltzean, jogurra eta bioleta izozkia

(Bebida y café incluido /edariak eta kafea barne)

Precio 70€ (IVA incluido)

Prezioa 70€ (IVA incluido)



MUXUMARTIN

Special menu/ menu spécial

Appetizer

Apéritif

Iberian “presa” carpaccio with ginger and Idiazabal cheese

Carpaccio de “presa” Iberique avec sa vinaigrette de gingembre fromage Idiazabal

...

Gazpacho tomato soup with smoked sardine, pickled cucumber and basil ice-cream

Soupe de tomates à la sardine fumée, concombre mariné et glace au basilic

...

Txangurro (crab meat) ravioli with fennel sauce and trout

Ravioli de crabe avec sa sauce fenouil et ses oeufs de truite

...

Main course to chose /Plat principal au choix:

Hake with vegetables soup and squids

Merlu avec soupe de légumes et calamars

Charcoal grill monkfish

Lotte grillée avec sa friture

Stewed veal cheeks in red wine with potato foam

Joues de veau mijotées au vin rouge et potage foam

Duck magret with orange sauce and celeriac

Magret de canard sauce à l'orange et céleri-rave

...

Cheesecake, red wine sauce and vanilla ice-cream

Cheesecake, sauce au vin rouge et glace vanille

Or

French toast with dry fruits crumble and caramel ice-cream

Pain perdu avec noix de macadamisa marinées et sa glace caramel

(Wine and coffee included/Vin et café inclus)

Prize € 48 (VAT included)

Prix 48 € (TVA incluse)



Tasting menu/menu dégustation

Appetizer

Apéritif

Home-cured Iberian pork “presa” carpaccio with ginger vinaigrette and smoked Idiazabal cheese

Carpaccio de “presa” Iberique maison avec sa vinaigrette de gingembre son fromage “Idiazabal” fumé

...

Gazpacho tomato soup with smoked sardine, pickled cucumber and basil ice-cream

Soupe de tomates à la sardine fumée, concombre mariné et glace au basilic

...

Txangurro (crab meat) ravioli with fennel sauce and trout eggs

Ravioli de crabe avec sa sauce fenouil et ses oeufs de truite

...

Foiegras, roasted onion soup, artichoke and pork jowl

Foiegras, soupe d'oignons rôtis, artichaut et bajoue

...

Hake with vegetables soup and squids

Merlu avec soupe de légumes et calamars

...

Segovian boneless sucking pig with roasted garlic sauce and pumpkin

Cochon de lait désossé de Ségovie avec son jus d'ail rôti et citrouille

...

Pears in red wine, yogurt and violet ice-cream

Poires au vin rouge, yaourt et glace au violette

(Wine and coffee included/Vin et café inclus)

Prize € 70 (VAT included)

Prix 70 € (TVA incluse)