



## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Entrantes:

Ensalada de **escarola** \* y pato confitado con vinagreta de mango

Gabilla de **cardo** \* en tempura con Kokotxas de bacalao

**Garbanzos** \* en salsa americana con mahonesa de cebollino y langostino

### Segundo plato a elegir:

#### Pescados

Rape con **patata**\* panadera ó  
Rodaballo con hongos y salsa de avellanas

#### Carnes

Solomillo con guarnición ó **Rabo al vino tinto**\* ó **Chuletón** ó **Zikiro al Txikindrón**\*  
ó **Txuleta premium Okelan** (Suplemento 10€) ó **Chuletón de potro**\* (ó sugerencias  
de mercado)

### Postres:

Surtido de 4 postres caseros:

Sorbete de **naranja**\* con vainilla

Mousse de **pera**\* al **vino tinto**\*

**Arroz**\* con leche y piña

Petit Chouse con crema de **té Chai**\*

café ó **infusión**\*

NO ESTÁ PERMITIDO SACAR BOTELLAS FUERA DEL ESTABLECIENTO

### Bodega:

**Lezaun 0,0 Sulfitos 2023\*** ó **Lezaun Tempranillo 2024\*** ó **Lezaun Txuria 2024\***  
y **Lezaun Crianza 2020\***

(\*) Elaborado con producto ecológico certificado



**Menú 48 € / persona** IVA incluido