

Carta de vinos

Ardoen karta

TINTOS

ARDO BELTZAK

	copa	bot.
Alcorta (D.O.C. Rioja, Crianza)	2,10	12
Alcorta (D.O.C. Rioja Crianza), 37,50cl		6,5
CV de Campo Viejo (D.O.C. Rioja, Crianza)	2,30	13
Campillo (D.O.C. Rioja, Crianza)	3,10	18
Azpilicueta (D.O.C. Rioja, Crianza)	2,30	13
Quinta de Tarsus (D.O. Ribera de Duero, Crianza)	2,50	14
Señorio de Uñuela (D.O.C. Rioja, Reserva)	3,10	18

BLANCOS

ARDO ZURIAK

	copa	bot.
Alborada (D.O. Rueda)	1,75	10
Aura (D.O. Rueda, 100% Verdejo)	2,10	12
Marqués de Valcarlos (D.O. Navarra, Chardonnay)	2,10	12
Terra D'Ouro (D.O. Rias Baixas, Albariño)	2,10	12

ROSADOS

ARDO GORRIAK

Señorio de Iratí (D.O. Navarra, Joven)	1,50	9
Gran Feudo Chivite (D.O. Navarra)	1,75	10
Cresta Rosa (D.O. Empordá, Aguja)	1,75	10

VINOS DEL PAÍS

EUSKAL HERRIKO ARDOAK

Txakoli Gaintza (D.O. Getariako Txakolina)	2,10	11,5
Sidra Zapiain		6

CAVAS Y CHAMPAGNE

CAVA ETA XANPAINA

Juve Camps	4	18
Perrier-Jouet		40

8% de IVA no incluido.

%Bko BEZ gabe.



ASTORIA7

C/Sagrada Familia, 1 kalea

20010 San Sebastián - (Guipúzcoa) - Spain

Tel.: + 34 943445000 - Fax: + 34 943445454

www.astoria7hotel.com

¿Qué le apetece hoy?



Zer nahi duzu gaur?



ASTORIA7

Menú Astoria 7

Taco de salmón marinado, ensalada de hojas y brotes, mantequilla de ibérico y vinagreta de vainilla-limón

Ravioli de hongos y setas con salsa de foie gras y lascas de paleta ibérica

Bacalao atemperado en cremosa porrusalda y puré de mejillón

Carrillera de ternera guisada al vino tinto con puré cremoso de patata y compota de ratatouille

Mojito de piña

Crème brûlée, reineta salteada con espuma de tomillo y naranja

Incluye bebida (botella de vino o agua mineral)
35 euros + 8% IVA

Elija su menú antes de las 15:00 h

Astoria 7 menua

Izokin marinatu, hosto eta ernamuin entsalada, iberiko gurina, banilla eta limoi ozpin-olioa

Onddo eta perretxiko ravioliak, gibel-orearekin eta beso iberikoaren xerra meheekin

Bakailaoa bigundua, porrusalda krematsuan, eta muskuilu-purea

Txekor-masaila ardo beltzean prestatua, patata-pure krematsurekin eta pisto-konpotarekin

Anana-mojitoa

Crème brûlée, errege-sagarra ez kai-aparrarekin eta laranja

Edaria barne (ardo edo ur mineral botila)
35 euro + %8ko BEZ

Erabaki zure menua 15ak baino lehen



¿Qué prefiere hoy, un corto, un medio o un largometraje?

Elija un menú a la medida de su apetito

CORTOMETRAJE

Primer plato y postre o café

12 € + 8% IVA
%8ko BEZ

MEDIOMETRAJE

Segundo plato y postre o café

15 € + 8% IVA
%8ko BEZ

LARGOMETRAJE

Primer plato, segundo plato y postre o café

20 € + 8% IVA
%8ko BEZ

Todas las opciones incluyen la bebida (copa de vino o agua mineral)

entrantes

- Taco de salmón marinado, ensalada de hojas y brotes, mantequilla de ibérico y vinagreta de vainilla-limón
- Huevo poché con bacalao en sopa de centolla y aire aromático
- Arroz cremoso de verduras y langostinos al curry, su coral caramelizado y suave all i oli
- Ravioli de hongos y setas con salsa de foie gras y lascas de paleta ibérica
- Salteado de verduras y begihaundi con emulsión de hierbas frescas

principales

- Bacalao atemperado en cremosa porrusalda y puré de mejillón
- Merluza asada, confitura de cebolleta y meuniere de pistacho
- Pescado del día con vinagreta de tomate confitado, ibérico y jengibre
- Presa de Basatxerri, ragout de champiñón y puré de manzana
- Carrillera de ternera guisada al vino tinto con puré cremoso de patata y compota de ratatouille
- Pieza de codorniz braseada con morcilla, ciruela y coliflor

postres

- Souffle de chocolate con crema helada de leche y galleta de cacao
- Crème brûlée, reineta salteada con espuma de tomillo y naranja
- Mojito de piña
- Jugoso pastel diplomático con crema fresca de avellana y confitura de frutas rojas
- Tarta fina de manzana horneada con helado cremoso

Zer nahi duzu gaur, film motza, ertaina edo luzea?

Aukera ezazu jateko gogoaren arabera menua

FILM LUZEA

Lehen platera eta azkenburua edo kafea

FILM ERTAINA

Bigarren platera eta azkenburua edo kafea

FILM LUZEA

Lehen platera, bigarren platera eta azkenburua edo kafea

Film guztiak edariarekin dira (ardo edo ur mineral botila)

hasierakoak

- Izokin marinatu, hosto eta ernamuin entsalada, iberiko gurina, banilla eta limoi ozpin-olioa
- Arrautza galdarratzatua eta bakailaoa txangurru zopan, aire usainsuarekin
- Barazki Risottoa, barazki, langostino eta curry-arekin, korral karamelatua eta alioli suabea
- Onddo eta perretxiko ravioliak, gibel-orearekin eta urdai aspico iberikoaren xerra meheekin
- Barazkiak eta begihandia salteatuta, belar freskoen emultsioarekin

plater nagusiak

- Bakailaoa bigundua, porrusalda krematsuan, eta muskuilu-purea
- Legatz errea, tipulin-marmelada eta meuniere saltsa pistatxoarekin
- Eguneko arraina, tomate confituta ozpin-olioarekin, iberikoa eta jengibre
- Basatxerri presa, txanpinoi ragoût-a eta sagar-purea
- Txekor-masaila ardo beltzean prestatua, patata-pure krematsurekin eta pisto-konpotarekin
- Galeperra txingarretan errea, odolki, aran eta azalorearekin

azkenburuak

- Txokolate-soufflea esne-krema izoztuarekin eta kakao-gailetarekin
- Crème brûlée, errege-sagarra ez kai-aparrarekin eta laranja
- Anana-mojitoa
- Pastel diplomatiko mamitsua, hur-krema freskoarekin eta fruitu gorrien konfiturarekin
- Sagar-tarta fina, laboratua, izozki krematsurekin

