

restaurante



★ ★ ★ ★
ASTORIA7

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

35 €
+ 8% IVA

incluye agua y botella
de vino Rioja Crianza
(Tinto) o Rueda
(Blanco) o Navarra
(Rosado)

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

25 €
+ 8% IVA

incluye agua y botella
de vino Rioja Crianza
(Tinto) o Rueda (Blanco)
o Navarra (Rosado)

TINTOS

	copa	bot.
Alcorta (Rioja, Crianza)	2,10	12
Alcorta (Rioja Crianza), 37,50cl		6,5
CV de Campo Viejo (Rioja, Crianza)	2,30	13
Campillo (Rioja, Crianza)	3,10	18

	copa	bot.
Azpilicueta (Rioja, Crianza)	2,30	13
Quinta de Tarsus (Ribera de Duero, Crianza)	2,50	14
Señorío de Uñuela (Rioja, Reserva)	3,10	18

BLANCOS

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

ROSADOS

	copa	bot.
Señorío de Irati (Navarra, Joven)	1,50	9
Gran Feudo Chivite (Navarra)	1,75	10
Cresta Rosa (Empordá, Aguja)	1,75	10
Lambrusco		8

VINOS DEL PAÍS

	copa	bot.
Txakoli Gaintza (Getariako Txakolina)	2,10	11,5
Sidra Zapiain		6

CAVAS Y CHAMPAGNE

	copa	bot.
Juve Camps	4	18
Perrier-Jouet		40
Moët & Chandon Brut		40
Juve Camps 37,50 cl		8,90