

restaurant



★★★★  
ASTORIA7

Tomate farcie de thon blanc mariné  
« maison », salade de jeunes pousses  
variées et sauce vinaigrette au pistou de  
noisette et fromage de chèvre

Ravioli de crevettes, minestrone de petits  
légumes et sauce crémeuse  
aux fruits de mer

Morue au four accompagnée de ragoût  
de crabes et émulsion de fenouil

Ragoût de Porc "Basatxerri" au vin  
rouge accompagné de ratatouille

Salade de fruits de saison, granité de  
pamplemousse rouge et menthe servie  
avec soda aux fruits de la passion

Verrine de ganache de chocolat noir,  
crème anglaise épaisse à la vanille,  
noix de coco

35 €  
+ 8% TVA

Boisson incluse de l'eau  
et bouteille de vin Rioja  
Crianza (Rouge) ou  
Rueda (Blanc) ou  
Navarra (Rosé)

## ENTRÉES

Tomate farcie de thon blanc mariné « maison », salade de jeunes pousses variées et sauce vinaigrette au pistou de noisette et fromage de chèvre

Risotto de petits encornets à l'encre, fromage de brebis Idiazabal et sauce Aioli

Légumes de saison à la plancha, dés de mozzarella, sauce pesto, accompagnés d'une réduction de court bouillon de volailles

Ravioli de crevettes, minestrone de petits légumes et sauce crémeuse aux fruits de mer

Œuf poché, Ventrèche grillé au four dans son jus de cuisson, copaux de fromage Parmesan et croutons de pain de campagne

## PLATS

Morue au four accompagnée de ragoût de crabes et émulsion de fenouil

Merlu grillé servi avec légumes de saison sautés et sauce émulsionnée aux agrumes

Pavé de thon blanc grillé, confiture d'oignons, tomate et basilic, et réduction de son jus de cuisson

Petits Pavés d'Entrecôte à la plancha et purée de pommes de terre « maison »

Cannelloni de poulet fermier et béchamel de champignons et cèpes gratiné

Ragoût de Porc "Basatxerri" au vin rouge accompagné de ratatouille

## DESSERTS

Infusion de fruits rouges au vin blanc pétillant, sorbet au citron et petit biscuit au beurre

Verrine de ganache de chocolat noir, crème anglaise épaisse à la vanille, noix de coco

Salade de fruits de saison, granité de pamplemousse rouge et menthe servie avec soda aux fruits de la passion

Flan de pain perdu, dés de pommes caramélisées et mascarpone d'orange parfumé au thym

Gâteau Basque Traditionnel, crème fraiche et confiture de fruits rouges

25 €  
+ 8% TVA

Boisson incluse de l'eau  
et bouteille de vin Rioja  
Crianza (Rouge) ou  
Rueda (Blanc) ou  
Navarra (Rosé)

## ROUGES

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

## BLANCS

	verre	bout.		verre	bout.
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. Rías Baixas, Albariño)	2,10	12

## ROSÉS

	verre	bout.		verre	bout.
Señorío de Irati (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	Lambrusco		8

## VINS DU PAYS

	verre	bout.		verre	bout.
Txakoli Gaintza (D.O. Getariako Txakolina)	2,10	11,5	Juve Camps	4	18
Sidra Zapaiain		6	Perrier-Jouet		40
			Moet & Chandon Brut		40
			Juve Camps 37,50 cl		8,90

## MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

	verre	bout.
Juve Camps	4	18
Perrier-Jouet		40
Moet & Chandon Brut		40
Juve Camps 37,50 cl		8,90