PRIMEROS

CREMA ALCAHUETA (VEGETARIANO & SIN GLUTEN)
según temporada. *alérgenos: infórmese!

TEMPLADA VENTRESKA SALAD 2, 11 (SIN GLUTEN)
con mix de tomates, cebolla pochada, ventresca y reducción de vinagre balsámico

MARMITAKO 1, 2, 6, 14
de atún rojo y alga hijiki con chips de verduras

SALTEADO DE LENTEJA BELUGA Y QUINOA 11 (VEGANO & SIN GLUTEN)
con calabaza, judías verdes, txampiñón y salsa de maíz y tandoori

RISOTTO DE CODILLO A LA MIEL 5, 6, 10, 11, 13 (SIN GLUTEN)
con mantequilla de ajo asado y sésamo

SEGUNDOS

HAMBURGUESA PULLED PORK 1, 3, 5, 11
Cerdito desmigado en hogaza txiki, BBQ, escabeche de lombarda, remolacha y cebolla roja, papines y salsa tártara
Posibilidad de pan sin gluten

LASAÑA DE RABO CON CALABACÍN 10, 13, 14
Velouté de trufa y tomatitos asados

FALAFEL 13, 14 (VEGETARIANO)
de garbanzos con feta batido y aceitunas aliñadas + pan de pita
*Posibilidad de pan sin gluten

CORVINA 1, 2, 4
con escalivada, mejillones vapor, huevas de wasabi y copos de nori

TXIPIS 1, 2, 4, 6, 13, 14 (POSIBILIDAD SIN GLUTEN)
en harina de garbanzo, alioli de huevas masago y mix de algas

POSTRES

HELADOS CASEROS DE DIEGO*
*Pregunta por sabores veganos, sin gluten, sin frutos de cáscara, sin lácteos...

CUAJADA DE COCO Y PIÑA 13 (SIN GLUTEN)

TARTA DE ZANAHORIA 5, 13, 14
con crema de ricotta y limón

PANTXINETA 5, 7, 11, 13, 14
con lavanda y almendra + espuma de galleta María

CANASTA DE PANES VARIADOS O SIN GLUTEN — INC.

944 360 190

MENÚ DEL DÍA

DE LUNES A VIERNES

17,50€

EXCEPTO FESTIVOS

HORARIO COCINA
ENTRE SEMANA:
13:30 - 16:00 / 20:00 - 23:30
VIERNES, SÁBADO Y VÍSPERAS:
HASTA LAS 00:00

peso•neto