

ni neu restaurante

En tu trabajo o en tu tiempo libre... Mucho más de lo que puedas imaginar ¡Consúltanos!

a diario

En la planta inferior: carta y menú degustación.

En barra y terraza: desayunos, miniplatos, pintxos y una cuidada selección de vinos.



Un restaurante ágil y versátil, donde encontrarás opciones para cada momento. Productos de temporada elaborados con técnicas de alta cocina.



carta restaurante

25.40 € + 8% I.V.A. · incluye pan casero y bebida (agua mineral, vino tinto Palaciego D.O.Ca. Rioja o vino blanco Viña '65 D.O. Rueda).

entrante

ravioli de pollo de caserío y verduritas, consomé de tubérculos y trazo de aceituna aragonesa

jugo licuado de vainas con láminas de bacalao y patatas ligeramente picantes

arroz cremoso de chipirón tostado en la sartén

verduras tibias cocinadas y crudas con aliño de queso Idiazábal

ensalada de patatas caolín con langostinos y crema de ajo

principal

pescados

bacalao confitado en aceite de oliva con jugo de pimientos asados y patata rota

merluza asada con vinagreta tibia de cítricos y pistachos

kokotxas de bacalao con patatas al pil pil (6.00 € suplemento al precio del menú)

medio bogavante canadiense asado con su jugo reducido y fideua crujiente de hongos (7.50 € suplemento al precio del menú)

txangurro guisado a la donostiarra con aire de perejil (4.50 € suplemento al precio del menú)

carnes

cordero asado y deshuesado, puré de calabaza butternut y trazo de café y cardamomo

entrécula de ternera a la plancha con majado de frutos secos y semillas de mostaza

rabo de vaca guisado y deshuesado, cebolleta caramelizada y una reducción de su jugo

taco de solomillo asado con puré de calabaza butternut (6.00 € suplemento al precio del menú)

postre

torrija empapada en yemas de huevo y nata fresca, caramelizada en la sartén con helado casero

helado de queso de cabra, bizcocho de almendras y jalea de manzana y vainilla

chocolate con leche, arena de pistacho y bayas de cacao

manzana fuji embebida en un jarabe de regaliz, helado de queso fresco y financierera

soufflé de cacahuete en cocotte acompañado de una compota de pera

Disponemos de menú infantil y adaptamos nuestros platos para alérgicos, celíacos y vegetarianos.

menú express: plato principal + postre (a elegir de la carta)

De martes a viernes mediodía (excepto festivos).

18.00 € + 8% I.V.A. · incluye pan casero y bebida (agua mineral y copa de vino). Algunas opciones llevan suplemento.

menús degustación

tantak · 32.00 € + 8% I.V.A. · (servido para mesa completa)

incluye pan casero y bebida (agua mineral, vino tinto Palaciego D.O.Ca. Rioja o vino blanco Viña '65 D.O. Rueda).

- cocktail aperitivo
- ensalada de patatas caolín con langostinos y crema de ajo
- ravioli de pollo de caserío y verduritas, consomé de tubérculos y trazo de aceituna aragonesa
- rabo de vaca guisado y deshuesado, cebolleta caramelizada y una reducción de su jugo
- torrija empapada en yemas de huevo y nata fresca, caramelizada en la sartén con helado casero

xortak · 38.50 € + 8% I.V.A. · (servido para mesa completa)

incluye pan casero y bebida (agua mineral, vino tinto Palaciego D.O.Ca. Rioja o vino blanco Viña '65 D.O. Rueda).

- cocktail aperitivo
- ensalada de patatas caolín con langostinos y crema de ajo
- ravioli de pollo de caserío y verduritas, consomé de tubérculos y trazo de aceituna aragonesa
- merluza asada con vinagreta tibia de cítricos y pistachos
- cordero asado y deshuesado, puré de calabaza butternut y trazo de café y cardamomo
- torrija empapada en yemas de huevo y nata fresca, caramelizada en la sartén con helado casero
- helado de queso de cabra, bizcocho de almendras y jalea de manzana y vainilla

raciones

- croquetas de jamón unidad (únicamente fines de semana y festivos) 1.50€
- calamares (únicamente fines de semana y festivos) 7.00€
- oreja de cerdo guisada 3.00€
- txangurro guisado a la donostiarra con aire de perejil 10.00€
- chuleta de vaca deshuesada (1 kg.) con ensalada verde (20 min) 29.00€

menú mini platos

patata caolín y langostinos, crema de ajos asados y brotes de lechugas

+ arroz cremoso de chipirón + txangurro guisado a la donostiarra con aire de perejil + copa de vino 10.00€

mini platos

- arroz cremoso de chipirón 3.50€
- ensalada de patatas caolín con langostinos 3.50€
- bacalao confitado con pil pil, jugo de pimientos asados 4.00€
- kokotxas de bacalao con patatas al pil pil 4.50€
- txangurro guisado a la donostiarra con aire de perejil 4.50€
- entrécula de ternera a la plancha con majado de frutos secos 4.00€
- torrija con crema helada casera 3.15€
- helado de queso de cabra con bizcocho de almendras 3.15€