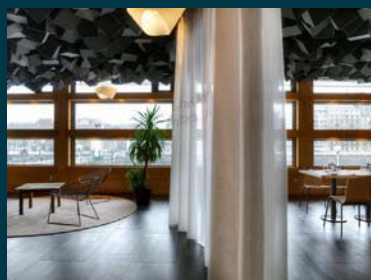


ni neu restaurant

Dans votre travail où pendant votre temps libre... Beaucoup plus de ce que vous pouvez vous imaginer. Demandez nous!

sur mesure

A l'étage supérieur, gastronomie pour en profiter en groupe, avec réservation et menu concerté.



Un restaurant agile et versatile où vous trouverais des choix pour chaque occasion. Des produits de saison élaborés avec des techniques de haute cuisine.



Andraizea

Cocktail ni-neu

Gazpacho au tartare de thon blanc mariné dans une sauce de soja

Riz cuit dans un jus de fruits de mer et safran avec des moules et de l'aïoli léger

Agneau rôti et désossé accompagné d'une purée de citrouille butternut,
d'un trait de café et de la cardamome

« torrija » pain perdu imbibé de jaunes d'œuf et crème fraîche, caramélisé à la poêle,
accompagné d'une crème glacée maison

Pain maison

la cave

Vin rouge Palaciego A.O.C. Rioja

Vin blanc Viña 65 A.O.C. Rueda

Eau minérale

Illy café expresso

Prix: 34,00 € + 8% t.v.a.

Vin rouge Azpilicueta crianza Magnum A.O.C. Rioja

Vin blanc Viña 65 A.O.C. Rueda

Eau minérale

Illy café expresso

Prix: 38,00 € + 8% t.v.a.

Suivant l'époque de l'année nous leur offrirons les meilleurs produits
du marché en son temps approprié

Erauntsi

Cocktail ni neu

Cœur de Tudela imprégné à la sauce « César » et fromage parmesan

Petits calamars grillés sur de la crème légère de pois chiches,
accompagnés du jus de cuisson réduit

Agneau rôti et désossé accompagné d'une purée de citrouille butternut,
d'un trait de café et de la cardamome

« torrija » pain perdu imbibé de jaunes d'œuf et crème fraîche, caramélisé à la poêle,
accompagné d'une crème glacée maison

Pain maison

la cave

Vin rouge Palaciego A.O.C. Rioja

Vin blanc Viña 65 A.O.C. Rueda

Eau minérale

Illy café expresso

Prix: 36,00 € + 8% t.v.a.

Vin rouge Azpilicueta crianza Magnum A.O.C. Rioja

Vin blanc Viña 65 A.O.C. Rueda

Eau minérale

Illy café expresso

Prix: 40,00 € + 8% t.v.a.

Suivant l'époque de l'année nous leur offrons les meilleurs produits
du marché en son temps approprié

Urbehera

Cocktail ni neu

Cœur de Tudela imprégné à la sauce « César » et fromage parmesan

Petits calamars grillés sur de la crème légère de pois chiches,
accompagnés du jus de cuisson réduit

Merlu rôti dans le jus cuit de sa peau et frangès d'aubergine frite

Agneau rôti et désossé accompagné d'une purée de citrouille butternut,
d'un trait de café et de la cardamome

« torrija » pain perdu imbibé de jaunes d'œuf et crème fraîche, caramélisé à la poêle,
accompagné d'une crème glacée maison

Fraises assaisonnées sur une crème au mascarpone et gâteau sucré de betterave

Pain maison

la cave

Vin rouge Palaciego A.O.C. Rioja
Vin blanc Viña 65 A.O.C. Rueda
Eau minérale
Illy café expresso

Prix: 40,50 € + 8% t.v.a.

Vin rouge Azpilicueta crianza Magnum A.O.C. Rioja
Vin blanc Viña 65 A.O.C. Rueda
Eau minérale
Illy café expresso

Prix: 44,50 € + 8% t.v.a.

Suivant l'époque de l'année nous leur offrirons les meilleurs produits
du marché en son temps approprié

Haizekada

Cocktail ni neu

Salade aux petites tomates variées, pistou au basilic
et bourgeons tendres

Araignée de mer au persil, préparée à la façon de Saint Sébastien

Merlu rôti dans le jus cuit de sa peau et franges d'aubergine frite

Filet de veau à la planche et sa purée de pommes de terre

« torrija » pain perdu imbibé de jaunes d'œuf et crème fraîche,
caramélisé à la poêle, accompagné d'une crème glacée maison

Fraises assaisonnées sur une crème au mascarpone et gâteau sucré de betterave

Pain maison

la cave

Vin rouge Palaciego A.O.C. Rioja

Vin blanc Viña 65 A.O.C. Rueda

Eau minérale

Illy café expresso

Prix: 52,90 € + 8% t.v.a.

Vin rouge Azpilicueta crianza Magnum A.O.C. Rioja

Vin blanc Viña 65 A.O.C. Rueda

Eau minérale

Illy café expresso

Prix: 56,90 € + 8% t.v.a.

Suivant l'époque de l'année nous leur offrirons les meilleurs produits
du marché en son temps approprié

*Nous proposons de surprendre les invités avec
l'un de nos SERVICES DE BIENVENUE:*

COMPTOIR À BOISSONS

Le cocktail avec lequel seront reçus les invités, le vin rouge, blanc ou rosé, les bières, les sodas et autres boissons que les invités souhaiteront sur le moment, seront servis au fur et à mesure de leur arrivée.

Prix: 5,00 € + 8% t.v.a.

DÉGUSTATION D'AMUSE-GUEULES ET COMPTOIR À BOISSONS

Le cocktail avec lequel seront reçus les invités, le vin rouge, blanc ou rosé, les bières, le sodas et autres boissons que les invités souhaiteront sur le moment, seront accompagnés de petits amuse-gueules faits maison:

Croûtes croustillantes de morue

Pop-corn piquant

Croustillant de blé sarrasin

Prix: 8,50 € + 8% t.v.a.

DÉGUSTATION DE CANAPÉS ET COMPTOIR À BOISSONS

Le cocktail avec lequel seront reçus les invités, le vin rouge, blanc ou rosé, les bières, les sodas et autres boissons que les invités souhaiteront sur le moment, seront accompagnés de petits échantillons de saison:

Viande séchée de León servie avec des petites miches de pain biologique

Jus froids ou chauds de saison. Tomate, asperges, morue, gaspacho

Pommes de terre « caolín » accompagnées d'une crème onctueuse à l'ail grillé

Caillé au fromage parmesan, accompagné d'anchois mariné, serum à la tomate et germes

Grosses crevettes en tempura

Araignée de mer au persil, préparée à la donostiarra

Prix: 12,00 € + 8% t.v.a.

Le processus continu de développement de nouvelles tapas et de canapés explique la variété de certains d'entre eux tout au long de l'année

COMPTOIR A. MOJITOS

Les invités seront reçus avec un comptoir à mojitos préparés avec de la glace pilée, de la menthe fraîche et du sucre brun.

Prix: 5 € + 8% t.v.a.

(prix à partir de 20 pers.)

BROUETTE DE BIÈRES SPÉCIALES

Plusieurs brouettes de glace pilée pleines de bières spéciales de différents types et différentes marques seront disposées.

Guinness (bière brune)
Murphy (bière rousse)
Heineken (bière blonde)
Krombacher (bière sans alcool)

Prix: 6 € + 8% t.v.a.

(prix à partir de 20 pers.)

COUPEUR DE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé des côtes de Norvège coupé au couteau par un spécialiste.

Prix: 6 € + 8% t.v.a.

(prix à partir de 50 pers.)

Demandez-nous!