

SUGERENCIAS

RESTAURANTE BIARRITZ

- 
-   Kokotxas de merluza en salsa verde con almejas 25,00€
- 
-  Lubina salvaje asada con patatas panadera y refrito 23,00€ | 2pax 45,00€
-  Rodaballo salvaje al horno con refrito (2 personas) 48,00€
-  Cogote de merluza al horno con patatas panadera 22,00€
-   Tataki de magret de pato con cebolla ácida y daditos de manzanas Granny Smith 21,00€
-   1/2 Canetón asado en su jugo con puré de celerí y ciruelas al vino tinto 22,00€
-  Lingote de cochinillo a baja temperatura con puré de boniato y pan de gambas 22,00€



















****Posibilidad de adaptar algunas opciones SIN GLUTEN****



Restaurante Asador
BIARRITZ

FRIOS

RESTAURANTE BIARRITZ

-  Jamón Ibérico de Bellota con pan con tomate natural 26,00€
-   Carpaccio de ciervo con vinagreta de pistachos 18,00€
  y virutas de queso de cabra
-   Tatakí de atún rojo con couscous libanés y salsa Teriyaki 22,00€
 
-   Tarrina de Foie-Gras hecho en casa con confitura de rosas 20,00€
y polvo de galletas
-   Ensalada de queso de cabra con crujientes de ibéricos 18,00€

-   Ensalada de tomate rosa de Barbastro con burrata 18,00€
y pesto de rúcula
-   Cogollos de Tudela con ventresca de bonito, anchoas de 18,00€
santoña y pimientos del piquillo
- Ensalada de perdiz roja de campo con verduras 20,00€
escabechadas














****Posibilidad de adaptar algunas opciones SIN GLUTEN****



Restaurante Asador
BIARRITZ

CALIENTES

RESTAURANTE BIARRITZ

- | | | |
|--|--|----------------------------|
|   | Vieiras salteadas con endivias y crema de hinojo a la trufa | 21,00€ |
|   | Alcachofas y Chipirones a la plancha con puré de patata y ajo | 21,00€ |
|  | Verduras de temporada a la brasa con salsa Romescu | 16,00€ |
| | Caracoles asados con ajoaceite y ali-oli | 13,00€ Doble 21,00€ |
|  | Migas del pastor con huevos fritos y uvas | 10,00€ |
|  | Arroz meloso de pato y boletus con magret salteado | 20,00€ |
|   | Huevos rotos con jamón | 16,00€ |
|   | Huevos rotos con Foie-Gras | 18,00€ |
| | Foie fresco con manzanas | 22,00€ |
|   | Chistorra a la brasa con pan con tomate natural | 14,00€ |

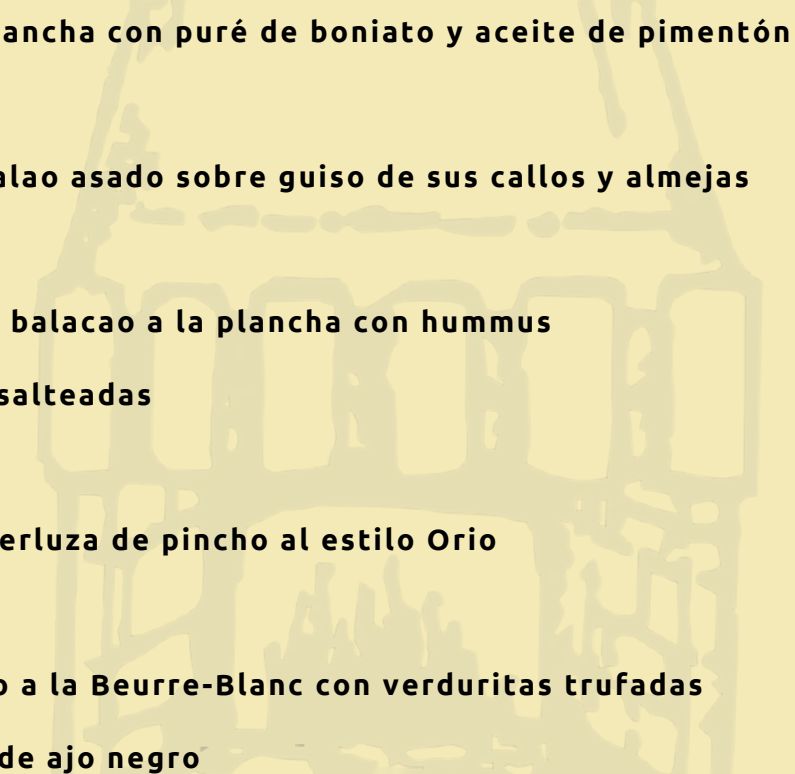







****Posibilidad de adaptar algunas opciones SIN GLUTEN****



Restaurante Asador
BIARRITZ

PESCADOS

RESTAURANTE BIARRITZ




- 
-  Pulpo a la plancha con puré de boniato y aceite de pimentón 22,00€
 -   Taco de bacalao asado sobre guiso de sus callos y almejas 24,00€
 -  Kokotxas de balacao a la plancha con hummus y espinacas salteadas 22,00€
 -  Tronco de merluza de pincho al estilo Orio 22,00€
 -   Rapito asado a la Beurre-Blanc con verduritas trufadas y mayonesa de ajo negro 22,00€



Restaurante Asador
BIARRITZ

CARNES

RESTAURANTE BIARRITZ

- | | |
|--|--------|
|  Chuletón de Vaca Mayor Seleccionada a la teja
con patatas fritas y pimientos del piquillo | S/P |
|  A la brasa con patatas fritas y pimientos del piquillo: | 18,00€ |
| • Costillas de cordero de Aragón | |
| • Solomillo de Vaca Mayor Seleccionada | 25,00€ |
| • Entrecot de Vaca Mayor Seleccionada | 25,00€ |
| • Entrecot de Angus | 30,00€ |
| • 1/2 Conejo Ibérico con ajoaceite y ali oli | 18,00€ |
|
 | |
| Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura | 25,00€ |
|
 | |
|  Ciervo estofado al chocolate | 20,00€ |

****Posibilidad de todas las opciones SIN GLUTEN****



Restaurante Asador
BIARRITZ


VEGETARIANOS

RESTAURANTE BIARRITZ

-  **Arroz cremoso de boletus** 16,00€
-  **Verduras de temporada a la parrilla con salsa Romesco** 16,00€

VEGANOS

RESTAURANTE BIARRITZ

- Fideos udón salteados con curry y tofu** 15,00€
- Tataki de seitán sobre quinoa al curry y pasas** 15,00€
-  **Risotto de trigo sarraceno y verduritas** 12,50€



Restaurante Asador
BIARRITZ

POSTRES

RESTAURANTE BIARRITZ

- | | |
|--|--------|
|  Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesa (20´) | 7,50€ |
|  Hojaldre de manzana caramelizada con salsa inglesa (25´) | 7,50€ |
|  Tarta de queso Biarritz con arándanos | 7,00€ |
|  Torrija caramelizada con helado de vainilla | 7,00€ |
|  Arroz con leche casero | 5,50€ |
|  Cuajada de leche de oveja con nueces y miel | 6,50€ |
|  Flan de huevo con nata | 5,50€ |
|  Helado de la casa tres sabores | 6,50€ |
|  Pastel ruso con chocolate negro y nata | 6,50€ |
|  Tabla de quesos con membrillo y nueces | 10,00€ |
|  Sorbetes de: Limón al cava Mandarina con vodka
Manzana con calvados | 6,50€ |

****Se recomienda pedir al principio de la comida aquellos postres que tienen un mayor tiempo de elaboración****



Restaurante Asador
BIARRITZ