

























FRIOS


RESTAURANTE BIARRITZ


-  Jamón Ibérico de Bellota con pan con tomate natural
-  Cecina de Vaca Mayor con pan con tomate natural
-  Tabla de Quesos con membrillo y nueces
-   Carpaccio de ciervo con vinagreta de pistachos
  y virutas de queso de cabra
-   Tataki de vaca mayor seleccionada con aligot al roquefort,
  salsa Teriyaki y sésamo
-   Tarrina de Foie-Gras hecho en casa con confitura de rosas
y puré de mango
- Anchoas de Santoña con aceite de oliva
-   Ensalada de queso de cabra con crujientes de ibéricos

-   Ensalada de tomate rosa de Barbastro con ventresca
de bonito
- Pimiento de Piquillo Navarros naturales con Ventresca
de Bonito
-   Cogollos de Tudela con ventresca de bonito, anchoas de
santoña y pimientos del piquillo
- Esparragos de Navarra con su vinagreta
- Ensalada de perdiz roja de campo con verduras
escabechadas
-   Ensalada de atún rojo a la plancha con chutney de tomate
y espinacas crudas

CALIENTES

RESTAURANTE BIARRITZ

  **Vieiras salteadas con corazón de alcachofas y puré de celerí**

 **Arroz cremoso de boletus**

 **Verduras de temporada a la brasa con salsa Romesco**

Caracoles asados con ajoaceite y ali-oli

 **Migas del pastor con huevos fritos y uvas**



  **Huevos rotos con Foie-Gras**



  **Huevos rotos con Jamón Ibérico /Chistorra**

  **Salteado de boletus con crema de jamón y huevo poché**

Escalope de foie fresco con manzanas












  **Chistorra a la brasa con pan con tomate natural**

  **Longaniza de Graus a la brasa con pan con tomate natural**

  **Ensalada templada de chipirones con mayonesa negra y mermelada de cebolleta**


PESCADOS


RESTAURANTE BIARRITZ

-  Pulpo a la plancha con puré de boniato y aceite de pimentón
-   Taco de bacalao gratinado con ali oli y fritada de pimientos
-  Kokotxas de merluza al pil pil
-  Tronco de merluza de pintxo al estilo Orio
-   Rapito asado al estilo orio
-   Lubina salvaje asada con patatas panadera y refrito
-  Rodaballo salvaje al horno con refrito (2 personas)
-  Cogote de merluza al horno con patatas panadera

CARNES

RESTAURANTE BIARRITZ

 **Chuletón de Vaca Mayor Seleccionada a la teja con patatas fritas y pimientos del piquillo**


 **A la brasa:**

- **Costillas de cordero de Aragón**
- **Solomillo de Vaca Mayor Seleccionada**
- **Entrecot de Vaca Mayor Seleccionada**
- **Entrecot de Angus**
- **1/2 Conejo Ibérico con ajoaceite y ali oli**

Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura


Lingote de cochinillo de Segovia a baja temperatura con puré de boniato



 **Ciervo estofado a la austriaca**


 **Magret de pato asado con puré de manzana y salsa de moscatel**

VEGETARIANOS

RESTAURANTE BIARRITZ

 Arroz cremoso de boletus

  Burrito de hortalizas y queso de cabra con ensalada

 Verduras de temporada a la parrilla con salsa Romesco

VEGANOS

RESTAURANTE BIARRITZ

Fideos udón salteados con curry y tofu

  Burrito de hortalizas y tofu con ensalada




POSTRES

RESTAURANTE BIARRITZ

  **Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesa (20´)**
 (PEDIR AL PRINCIPIO CON LA COMANDA)



  **Hojaldre de manzana caramelizada con salsa inglesa (25´)**
 (PEDIR AL PRINCIPIO CON LA COMANDA)

 **Tarta de queso Biarritz con arándanos**



  **Torrija caramelizada con helado de vainilla**



 **Arroz con leche casero**

  **Cuajada de leche de oveja con nueces y miel**

  **Flan de huevo con nata**

  **Helado de la casa tres sabores**

  **Pastel ruso con chocolate negro y nata**

 **Sorbetes de: Limón al cava | Mandarina con vodka |
Manzana con calvados**

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



Restaurante Asador
BIARRITZ