

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



-  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**

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 Romescu**

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 / Longaniza**

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

  **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


**Manitas de cerdo rellenas de boletus con crema
de castañas**



 **Ciervo estofado al estilo montañés**

 **Rabo de vaca estofado al vino tinto del somontano**

VEGETARIANOS

RESTAURANTE BIARRITZ

 Arroz cremoso de boletus

  Burrito de hortalizas y queso de cabra con ensalada

 Verduras de temporada a la parrilla con salsa Romescu

Pimientos del piquillo Navarros confitados con
huevo campero

VEGANOS

RESTAURANTE BIARRITZ

Pimientos del piquillo Navarros confitados con 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 coulis de chocolate**

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

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



Restaurante Asador
BIARRITZ