

ENEKO BASQUE

Menú Degustación

Entrantes

Talo de tomate

Talo de maíz tradicional crujiente, tomates aliñados y emulsión de tomate y albahaca.

Cuajada de foie y Citronela

Semicremoso de foiegrass y base de citronela

Vieira marinada y granizado marino

Vieira marinada en aceite de hierbas y granizado marino

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo

Estofado de trigo, yema de huevo de caserío y crocante de maíz

Merluza en tempura y jugo de pimientos a la brasa

Merluza frita en tempura, jugo de pimientos y emulsión de perejil

Principal

Vacuno a la brasa, gnocchis de idiazabal y pesto de piparras

Vacuno asado y gnocchis de queso idiazabal con pesto de piparras

Postre

Goxua y helado de caramelo

Nuestra versión de Goxua, típica del País Vasco

Precio :50€

10%IVA incluido



ENEKO BÀSQUE

Entrantes

Talo de tomate	9,00
<i>Talo de maíz tradicional, tomates aliñados y emulsión de tomate y albahaca</i>	
Cuajada de foie y Citronela	9,00
<i>Semicremoso de foiegrass y base de citronela</i>	
Vieira marinada y granizado marino	9,00
<i>Vieira marinada en aceite de hierbas y granizado marino</i>	
Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo	11,00
<i>Estofado de trigo, yema de huevo de caserío y crocante de maíz</i>	

Principal

Merluza en tempura y jugo de pimientos a la brasa	14,00
<i>Merluza frita en tempura, jugo de pimientos y emulsión de perejil</i>	
Pescado del día - recomendación del chef	S.M

Contacta con el personal de servicio para más información sobre el menú,
alergias o intolerancias.

ENEKO BĀSQUE

Principal Brasas

Mejillones al txakoli	12,00
Parpatana a la brasa y marmitako	24,00
Vacuno a la brasa, gnocchis de idiazabal y pesto de piparras	18,00
Txuleta vasca madurada (2pax)	75,00
Entrecot	32,00

Guarniciones

<i>Pimientos fritos</i>	7,00
<i>Pure de patatas</i>	7,00
<i>Patatas Grenaille</i>	7,00
<i>Ensalada verde</i>	7,00

Postre

Goxua y helado de caramelo	8,00
Torrija casera y helado de leche merengada	8,00

Contacta con el personal de servicio para más información sobre el menú,
alergias o intolerancias.

ENEKO BASQUE

Starters

Basque style corn tomato 9,00
Tradicional crunchy corn seasoned tomatoes and basil emulsion

Foie curds and Citronela 9,00
Foie curds and Citronela honey

Marined scallop and marine granita 9,00
Scallop marinated in herbal oil and granita

Farmhouse egg yolk on wheat stew 11,00
Wheat stew whit farmhouse egg yolk and crispy corn

Txakli mussels 12,00

Main Dish

Hake in tempura and roasted bell pepper juice 14,00
Fried hake in tempura with pepper juice and parsley emulsion

Fish of the day P.M

ENEKO BASQUE

Main Dish Grilled

Grilled Red Tuna “Parpatana” and Marmitako	24,00
Grilled beef, idiazabal gnocchis and piparras pesto	25,00
Roasted Lamb`s rock	20,00
Rib eye (2Pax)	75,00
Maturated Beef Chop	35,00

Sides

Fried Peppers	7,00
Mached Potatoes	7,00
Grenaille Potatoes	7,00
Gren salad	7,00

Desserts

<i>Our version of Goxua typical from Pais Vasco</i>	<i>8,00</i>
<i>Homemade French Toast and Merigue Aice Cream</i>	<i>8,00</i>

ENEKO BASQUE

Menu Vegetariano

Entrantes

Talo de tomate

Tartar vegetal

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo y trufa

Aguacate en tempura y jugo de pimientos a la brasa

Principal

Coliflor tostada y pil-pil

Postre

Goxua y helado de caramelo

Precio:50€

10%IVA incluido

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Melo J. Alva', is written diagonally across the bottom of the page.

ENEKO BASQUE

Tasting Menu Vegetarian

Starters

Tomato "talo"

Beetroot tartare

Farmhouse egg yolk on wheat stew

Tempura avocado and grilled pepper juice

Main course

Roasted cauliflower and pilpil

Dessert

*Crepe brulee and caramel ice -creme
Our version of Goxua, typical from Pais Vasco*

Precio:50€
10% IVA included

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'eneko Atxa', with a long horizontal stroke extending to the right.

ENEKO BASQUE

Tasting menu

Basque style corn tortilla with tomato
Traditional crunchy corn seasoned tomatoes and tomato and basil emulsion

Foie curds and Citronela
Foie curds and Citronela honey

Marinated scallop and marine granita
Scallop marinated in herbal oil and granita

Farmhouse egg yolk on wheat stew
Wheat stew whit farmhouse egg yolk and crispy corn

Hake in tempura and roasted bell pepper juice
Fried hake in tempura with pepper juice and parsley emulsion

Grilled beef, idiazabal gnocchis and piparras pesto
Roasted sirloin and idiazabal cheese gnocchis with piparras pesto

Dessert

Crepe brulee and caramel ice -creme
Our version of Goxua, typical from Pais Vasco

Price: 50€
10% IVA included

